

PANQUECAS DE CEBOLA

INGREDIENTES

MASSA

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

3 ovos

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de margarina

RECHEIO

4 cebolas grandes

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

500 ml de leite

sal a gosto

requeijão a gosto

MOLHO BOLONHESA

4 colheres (sopa) de óleo de soja

500 g de carne moída (preferencialmente moída 3 vezes)

½ cebola picada

sal a gosto

4 colheres (sopa) de extrato de tomate

suco de 1 limão

salsa e cebolinha a gosto

3 folhas de alfavaca

MODO DE PREPARO

MASSA

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Fritar em frigideira ou panquequeira untada com um pouco de óleo.

RECHEIO

Numa panela, colocar as cebolas cortadas em fatias finas e dourar em 2 colheres (sopa) de margarina. Separadamente, misturar o leite, o amido de milho e o sal.

Acrescentar esta mistura à cebola frita e mexer sem parar até ferver.

Recheiar as panquecas com uma colher de requeijão e duas colheres generosas deste recheio.

MOLHO BOLONHESA ESPECIAL

Fritar a carne moída até dourar, acrescentar a cebola e deixar dourar.

Em seguida, colocar o sal, o suco de limão, a massa de tomate e, por último, o tempero verde e a alfavaca picados.

Cobrir as panquecas com este molho na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20481-panquecas-de-cebola.html>