

# 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>