

PANQUECA ANDRADE

INGREDIENTES

2 copos de leite
2 copos de farinha de trigo
2 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga
sal a gosto
500 g de carne moída
molho de extrato de tomate a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

Em seguida, tempere a carne moída como desejar e reserve.

Leve ao fogo e esquite a frigideira com um pouco de manteiga e despeje uma concha para medir a massa ou vá adicionando com o liquidificador.

Coloque a carne moída na massa e jogue molho vermelho por cima.

Acrescente o queijo ralado, leve ao forno por 15 minutos e estará pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21443-panqueca-andrade.html>