

PANQUECAS AO MOLHO SUGÔ

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo sem fermento
2 xícaras de leite
2 ovos
1 pitada de sal
pimenta-do-reino e calabresa a gosto
500 g de carne moída
1 cebola grande
2 dentes de alho
5 tomates maduros
manjeriço a gosto
1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata todos os ingredientes por 3 minutos ou até obter uma mistura homogênea.

RECHEIO:

Recheio: Em uma frigideira, leve ao fogo e doure a cebola e o alho com um fio de azeite.

Adicione a carne e a deixe fritar, mexendo sempre.

Tempere a gosto e adicione uma 1/2 xícara de vinho branco.

Deixe secar e reserve.

MOLHO:

Molho: Rale os tomates no ralador no lado mais grosso e reserve.

Em uma panela, rale a cebola, o alho, leve ao fogo e deixe dourar com um fio de azeite.

Adicione 1/2 xícara de vinho branco e adicione os tomates já ralados e 1 colher de açúcar.

Deixe ferver e reserve.

Em uma frigideira preaquecida, despeje a massa da panqueca e deixe assar (a quantidade indicada é o suficiente para cobrir o fundo da frigideira).

Frite na frigideira as panquecas uma a uma, recheie com a carne já preparada e disponha em um refratário.

A receita serve até cinco pessoas e pode ser servida com arroz de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22111-panquecas-ao-molho-sugo.html>