

PANQUECAS COM RECHEIO DE CARNE E ERVILHAS

INGREDIENTES

PANQUECAS:

Panquecas: 2 ovos

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

200 ml de leite integral

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de ervilhas Quero

carne moída

cebola e alho picadinhos

sal a gosto

muçarela picadinha

1 sachê de molho de tomate pronto com pedaços Quero

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a carne moída num fio de óleo, cebola e alho picadinhos.

Deixe fritar bem e ficar bem sequinha.

Misture a quantidade desejada de ervilhas escorridas.

Misture metade do molho de tomate e acerte o sal.

Reserve o recheio e faça as massas de panqueca.

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

A massa vai ficar bem líquida e toda cheia de bolinhas de ar.

Em uma frigideira antiaderente (boa e sem ranhuras), coloque um fio de óleo, azeite ou pincele manteiga.

Espalhe bem com a ajuda de um pincel.

Despeje um pouquinho do líquido no meio da frigideira e mova a mesma em círculos, para que o líquido espalhe sobre toda a superfície, fazendo o formato da panqueca.

O tamanho da sua frigideira, será o tamanho da sua panqueca.

Como você as dobrará diferente, não faça muito pequenas.

A quantidade de massa vai influenciar para que sua panqueca fique mais fina ou mais grossa, aí depende do seu gosto.

Não fique mexendo na massa, quando você notar que a beiradinha está ficando assada, passe uma espátula nas laterais para desgrudar e vire a panqueca delicadamente.

Primeiro faça todas as panquecas e reserve.

Antes de montar misture no recheio muçarela picadinha.

Para montar coloque o recheio centralizado na massa, vire as duas laterais para dentro e depois enrole, formando uma espécie de trouxinha.

Coloque o restante de molho pronto numa travessa e disponhas as suas panquecas lado a lado, regue com mais molho, salpique queijo parmesão ralado, coloque um ramo de alecrim para aromatizar e leve ao forno para gratinar por uns 15 minutos.

Pode servir com um fio de azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22228-panquecas-com-recheio-de-carne-e-ervilhas.html>