

# PANQUECA MISTA GRATINADA

## INGREDIENTES

### MASSA

3 ovos

2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

sal a gosto

### RECHEIO

presunto

chester

queijo

mussarela

calabresa

### MOLHO

pasta de alho

sal

1 caixa de creme de leite

1 extrato de tomate bolonhesa

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Bata os ingredientes líquidos no liquidificador e depois adicione os sólidos.

Ponha duas gotas de óleo numa frigideira, ponha o que bateu no liquidificador, espalhando bem para a massa não ficar muito grossa.

Depois vire a massa, espere desgrudar e tire.

Assim faça até acabar o que foi batido no liquidificador.

### RECHEIO

Corte a calabresa em quadrados pequenos e frite até ficar bem crocante.

## MOLHO

Ponha o creme de leite junto com o estrato de tomate e a pasta de alho com sal, espere ferver (se achar muito líquido, ponha um pouco de farinha de trigo) !

Depois de tudo pronto, ponha a calabresa, o presunto e o queijo dentro da panqueca, enrole uma a uma e ponha em uma travessa.

Cubra as panquecas com o molho e adicione queijo mussarela ralada em cima delas.

Ponha no forno em 200º C e espere o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22386-panqueca-mista-gratinada.html>