

PANQUECA DE LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de trigo

1 ovo

240 ml de leite

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 2 tomates grandes picados sem pele e sementes

5 linguiças toscanas cozidas e trituradas

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

1 pimentão verde picado

orégano a gosto

óleo para refogar e para fritar as panquecas

1 sachê de molho de tomate

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare a massa das panquecas no liquidificador na ordem da receita (primeiro os líquidos depois aos poucos o trigo até chegar no ponto de uma massa líquida, mas nem tanto) por último o sal, reserve.

Em uma panela, refogue a cebola, o pimentão, o alho, os tomates até diminuir a água.

Refogue junto, as linguíças e por último, coloque o orégano (reserve).

Em uma frigideira, coloque pouco óleo, coloque um pouco da massa e vá virando a frigideira para espalhar até dourar de ambos os lados.

Conforme for fazendo, vá recheando e coloque na marinex retangular.

Após todas prontas, cubra com molho de tomate e queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/22482-panqueca-de-linguica-toscana.html>