PANQUECAS DE CARNE MOIDA GOURMET (FAÇA E VENDA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 sache de tempero para massas

4 colheres de óleo

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de carne moída

1 dente de alho amassado

1/2 pimenta de cheiro ou bode opcional

1/2 cebola cortada em cubos pequenos

6 colheres (sopa) molho de tomate

1 colher de (sobremesa) colorífico ou colorau (opcional)

pimenta do reino a gosto

sal a gosto

1 xícara (chá) de água

CREME BRANCO:

Creme branco: 500 ml de leite

2 colheres (sopa) cheias de maizena

1 colher (sopa) de margarina

pimenta do reino a gosto

sal a gosto

200 g de mussarela ralada ou em fatias para a montagem

8 colheres (sopa) de molho de tomate

Queijo ralado á gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, coloque os ovos, o leite, o óleo, farinha e o tempero, bata por cerca de 2 minutos. Experimente para provar o sal, caso necessário corrija-o.

Unte com pouco de óleo uma frigideira ante aderente e com uma colher, coloque um pouco da massa até que tampe o fundo, a massa tem que ficar fina.

Leve ao fogo ,dore um lado e depois o outro, assim sucessivamente até que acabe toda a massa e reserve os discos de massa já prontos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o alho, a cebola e refoque, depois acrescente a carne e deixe refogar até que seque toda água.

Acrescente o colorau, a pimenta , o molho de tomate e a água, quando levantar fervura conte 5 minutos e desligue.

Prove e corrija o sal e a pimenta caso necessário e depois reserve.

CREME BRANCO:

Creme Branco:Em uma panela, misture o leite, a maizena, a margarina, o sal e a pimenta, leve ao fogo mexendo sempre para não criar grumos e queimar, até que forme um creme homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue um dos discos de massa aberto, coloque as colheres de carne, o molho branco, uma fatia de mussarela e enrole.

Assim, até que tenha acabado todos os discos, em uma travessa acomode todas as panquecas e coloque por cima o molho de tomate e o queijo ralado.

Leve ao micro-ondas por 4 minutos ou forno por 10 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22626-panquecas-de-carne-moida-gourmet-faca-e-venda.html