

PANQUECA CRIOULA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
2 colheres (chá) de sal
1 colher (chá) de açúcar
2 ovos
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 pitada de sal
óleo (para untar)

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de banha de porco ou óleo
1 kg de carne moída magra
400 g de linguiça campeira cortada em cubos
4 dentes de alho picados
2 cebolas médias picadas
1 pimentão vermelho bem picado
4 tomates bem maduros e picados
2 folhas de louro
2 colheres (sopa) de urucum ou colorífero
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 xícara (chá) de água quente
1 colher (sopa) de salsa e cebolinha picadas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficarem homogêneos.
Coloque 1 colher (chá) de óleo em uma frigideira e aqueça em um fogo brando.
Com uma concha, despeje o líquido na frigideira até cobrir o fundo com uma camada fina.

Frite a panqueca dos dois lados, uma a uma, sem deixar tostar muito, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Aqueça a banha de porco em uma panela e frite a carne por 15 minutos, até que o líquido seque.

Junte a linguiça e acrescente o alho, as cebolas, o pimentão, os tomates, o louro e o colorífico.

Tempere com o sal e pimenta-do-reino.

Junte a água e deixe cozinhar por 15 minutos, mexendo sempre, até obter um molho grosso, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue cada disco de massa e recheie com a carne.

Enrole e coloque as panquecas em um refratário.

Espalhe por cima das panquecas, o restante do recheio de carne e salpique com a salsinha e cebolinha.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22713-panqueca-crioula.html>