

PANQUECA DE RÚCULA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

200 ml de leite de vaca (1 e 1/2 copo americano)

1 copo (americano) de farinha de trigo

1/2 copo (americano) de óleo

1 Sazón

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 linguiça calabresa ralada

1/2 cebola picada

1 tomate picado

5 colheres (molho) de tomate pronto

orégano a gosto

coentro a gosto

azeite a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, acrescentando o óleo aos poucos (em fio) e deixe descansar alguns minutos.

Despeje o equivalente a 1 concha pequena de massa em uma frigideira antiaderente untada, em fogo baixo e gire a frigideira para espalhar a massa assim que colocá-la.

Quando a massa desgrudar, vire-a e tire quando desgrudar o outro lado.

Esse processo é muito rápido, então fique atento para não deixar a massa por muito tempo.

RECHEIO:

Recheio: Doure a cebola no azeite, acrescente o tomate e refogue um pouco, até começar a desmanchar.

Junte a calabresa ralada, o coentro, o orégano e refogue mais um pouco para fritar a calabresa.

Adicione o molho de tomate pronto, mexa por mais 2 minutos e desligue o fogo.

Unte um refratário ou forma com molho de tomate pronto e monte as panquecas, colocando o recheio dentro e enrolando-as.

Coloque-as no refratário, jogue molho de tomate por cima, polvilhe queijo ralado e leve ao forno médio (180° C) por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23594-panqueca-de-rucula.html>