

PANQUECA DA LETICIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

2 xícaras de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 pacote de sazón (sua preferência)

RECHEIO:

Recheio: 500 g carne moída

1 tomate

1 cebola

1 pimentão

1 fio de óleo

2 folhas de couve

sal e cheiro-verde a gosto

1/2 copo de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Em uma frigideira, frite uma concha da massa dos dois lados.

Em uma panela, aqueça o óleo e junte a cebola, o tomate e o pimentão.

Adicione o tempero a seu gosto e, em seguida, refogue a carne.

Adicione o extrato de tomate, meio copo de água e a couve cortada.

Após cozida a carne, acrescente o cheiro-verde.

Recheie as massas e leve ao forno apenas para aquecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24305-panqueca-da-leticia.html>