

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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