

PANQUECA DE CARNE GOURMET DO FABRÍCIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo (sem fermento)

1 xícara de leite

1 ovo

1 colher de sopa de óleo e/ou azeite

1 pitada de sal (a gosto)

1 pitada de pimenta calabresa (a gosto)

1 pitada de orégano (a gosto)

RECHEIO:

Recheio:600 g de carne moída

1 tomate (retire as sementes)

1 cebola pequena

1 tomate grande em cubinhos

3 dentes de alho

1 colher (sopa) de óleo e/ou azeite

2 colheres de extrato de tomate

sal a gosto

1 pitada de pimenta calabresa

1 pitada de orégano

salsinha picada (à gosto)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um refratário, acrescente o leite, em seguida os ovos, o sal, o óleo, a pimenta calabresa, o orégano, e misture bem.

Utilize o "fouet" para misturar com facilidade.

Em seguida, continue misturando, e acrescentando pouco a pouco a farinha de trigo, misture bem, e a massa estará pronta.

Caso você queira bater a massa no liquidificador, não bata como os temperos (pimenta calabresa e orégano), pois

serão triturados demais e perderão o sabor marcante.

Acrecente-os depois.

Na frigideira (antiaderente), acrecente cerca de uma xícara de chá de massa, levante a frigideira e escorra a massa para as bordas, para que quando estiver frita, esteja bem fina, e a massa fique maior.

O segredo da massa na frigideira, é observar quando a massa estiver bem amarela na parte superior, ai já é hora de virar a massa para fritar a outra parte.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, acrecente o óleo e/ou azeite, em seguida o tempero "socado" (alho, sal, pimenta calabresa, e orégano), acrecente, também, a cebola, mexa até dourar.

Após dourar, acrecente a carne moída, e mexa bem para que ela inicie o processo de fritura, acrecente o tomate picado.

A carne soltará um pouco de água, tampe a panela para que ela seque, mas não esqueça de mexer. Após a água secar, verifique se a carne estará totalmente frita.

Caso não esteja, mexa mais um pouco.

Prove a carne para verificar o tempero, afinal, o tempero é essencial.

Acrecente o extrato de tomate, e um pouco de água, deixe ferver, até que atinja a cremosidade. Acrecente a salsinha picada, e pronto!

RECHEIO:

Recheio:A panqueca poderá ser somente enrolada ou fechada (conforme a foto); caso seja optado o modelo fechado, é simples, antes de enrolar as panquecas, espalhe bem o recheio com a massa aberta, sobre as abas e, em seguida, enrole.

Amarre as panquecas com uma cebolinha para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26470-panqueca-de-carne-gourmet-do-fabricio.html>