

# PANQUECA DE CALABRESA SIMPLES

## INGREDIENTES

### MASSA DA PANQUECA:

Massa da panqueca: 3 ovos

3 copos de leite

3 copos de farinha (mesma medida do leite)

1 pitada de sal

1 pitada de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 2 peças de linguiça calabresa grandes

1 pimentão grande

1/2 cebola

340 g de molho de tomate

queijo parmesão ralado a gosto

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixar para fritar as panquecas quando for recheá-las.

Em uma panela, aquecer o óleo e colocar um pouco da cebola, já picadinha.

Quando dourar, acrescentar o pimentão e deixar no fogo até que atinja o ponto de refogado, reserve.

Depois doure o restante da cebola picadinha e frite a linguiça junto, por volta de 15 minutos.

Escorrer o óleo da linguiça e depois voltar a panela (seca/sem óleo).

Acrescente o molho de tomate, o pimentão já refogado, e o orégano.

Em um copo, meça de um a dois dedos de água e acrescente ao molho.

Deixe o molho ferver por uns 8 minutos, sempre mexendo para ter certeza que não vai queimar.

Frite as panquecas dos dois lados.

Recheie, enrole e na parte de cima suje a panqueca com um pouco de molho e polvilhe o queijo parmesão ralado.

Sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28126-panqueca-de-calabresa-simples.html>