

PANQUECA DE CARNE MOÍDA DA CRIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

2 xícaras de leite

2 colheres de sopa de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

2 pitadas de sal

PARA A CARNE:

Para a carne: 2 colheres de sopa de óleo

2 dentes de alho amassado

1 cebola ralada

600 g de carne bovina moída (patim)

1 pimenta-de-cheiro

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher de sopa de cebolinha verde picadinha

1 caldo de carne de carne Knorr

sal a gosto

1/2 lata de creme de leite

1/2 lata de molho de tomate

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Em uma panela, acrescente o óleo, o alho e deixe dourar.

Em seguida, adicione a cebola, a carne, a pimenta-de-cheiro, a pimenta-do-reino, o caldo Knorr e o sal a gosto.

Mexa a carne, de vez em quando, até o caldo da carne secar.

Assim que a carne tiver bem fritinha, acrescente o molho de tomate, mexa bem, adicione o creme de leite misture mais um pouco, deixe levantar fervura.

Prove o tempero para ver se está a seu gosto, desligue o fogo e reserve.

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata, até que misture bem.

A massa vai ficar bem mole, mas é normal.

Preaqueça uma frigideira de teflon, coloque a massa na frigideira com o auxílio de uma concha, apertando de leve a concha no meio da frigideira por cima da massa para que se espalhe por igual e fique fininha.

Quando a borda obter uma cor dourada e tiver desgrudando da frigideira, vire a panqueca deixando dourar o outro lado, depois coloque em um pirex e reserve-as.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a carne moída na panqueca e enrole, se quiser acrescentar mussarela e catupiry também fica ótimo.

Pode variar no recheio da panqueca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28978-panqueca-de-carne-moida-da-cris.html>