

PANQUECAS COM CARNE MOÍDA AO MOLHO BÉCHAMEL

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 500 g de carne moída
20 g de cebola picada
1 pitada de salsinha desidratada
alho e sal a gosto
1/2 copo de água

MOLHO BÉCHAMEL:

Molho béchamel: 3 copos (750 ml) de leite integral
2 colheres de sopa (20 g) de manteiga
2 colheres de sopa (20 g) de farinha de trigo
sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

PANQUECA:

Panqueca: 1 xícara de chá (240 ml) de leite integral
2 ovos
1 e 1/2 xícara (180 g) de farinha de trigo
2 colheres (30 ml) de óleo
1 pitada de sal
200 g de queijo muçarela ralado

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Em uma panela, frite a cebola com a salsinha, o alho e o sal.
Quando a cebola estiver dourada coloque a carne.
Quando a carne estiver quase totalmente frita, adicione a água e deixe ferver um pouco.
Drene o caldo que se formou para uma vasilha separada e reserve.
Se a carne ficar sem sal, adicione mais um pouco de sal.
Reserve.

MOLHO BÉCHAMEL:

Molho béchamel: Derreta a manteiga numa panela e adicione a farinha aos poucos, até formar um creme consistente.

Quando a farinha estiver dourando, coloque o leite aos poucos e mexa.

Quando estiver um pouco cremoso, adicione o caldo da carne que fora reservado, o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada.

Mexa até ficar cremoso.

Se ficar empelotado, deixe esfriar um pouco e bata do liquidificador.

Reserve o molho.

PANQUECAS:

Panquecas: Coloque no liquidificador o leite, os ovos, o óleo e o sal.

Coloque aos poucos, a farinha.

Se estiver muito ralo, adicione mais 1/3 de xícara (40 gramas) de farinha de trigo.

Numa frigideira, coloque um pouco de óleo e deixe esquentar um pouco.

Coloque uma concha rasa da mistura de panqueca na frigideira e deixe fritar até ficar bem dourado, depois vire a panqueca e deixe dourar o outro lado.

Repita o processo até acabar a mistura (deve render em torno de 6 panquecas).

MONTAGEM:

Montagem: Num pirex ou tabuleiro redondos, preferivelmente do tamanho exato das panquecas, espalhe uma concha de molho béchamel, um pouco de carne e depois coloque uma panqueca.

Repita o processo até acabar as panquecas.

Finalize com o molho béchamel e despeje por cima a muçarela.

Leve ao forno alto por 10 minutos, somente para derreter o queijo.

Também pode ser montado num prato maior, sem levar ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29591-panquecas-com-carne-moida-ao-molho-bechamel.html>