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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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