

PANQUECA DE CARNE SECA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

PANQUECA:

Panqueca: 1 ovo

1 pitada de sal

1 xícara de trigo

1 pitada de fermento

1 xícara de leite

carne seca (vermelha bem fresca, fica bem fácil de desfiar)

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 cebolas grandes

2 dentes de alhos

1 pitada de sal

1 xícara de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de queijo ralado

2 colheres de maizena dissolvidos na água

MODO DE PREPARO

PANQUECA:

Panqueca: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Em uma frigideira ,frite-as com o auxílio de uma concha em pequenas quantidades para as panquecas ficarem fininhas.

CARNE SECA:

Carne Seca: Fresquinha, desfiada em tirinhas bem finas.

Em uma panela frite-as, não precisa de óleo, use bem pouco somente para untar a panela.

Tempere a gosto com temperos verdes (cebola, tomate, coentro).

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque as cebolas cortadas em pedaços com alho e sal em uma panela com água até cobri-las e deixe cozinhar.

Depois de cozida a ponto de ficarem bem transparentes bata no liquidificador a cebola com pouca água.

Reserve a água que sobrou do cozimento.

Na mesma panela após batidas acrescente 1 colher de manteiga, 1 xícara de leite e uma colher de queijo ralado.

Em uma xícara dissolva duas colheres de maizena na mesma água que sobrou do cozimento, acrescente ao molho até engrossar.

Recheie as panquecas com a carne seca e por cima jogue o molho branco.

Em uma travessa leve-as ao forno por mais 20 minutos.

Esta receita é excelente para um almoço ou jantar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31455-panqueca-de-carne-seca-com-molho-branco.html>