

PANQUECA COM CARNE MOÍDA E MOLHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 e 1/2 xícaras de leite

3 ovos

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 750 g de carne moída

1 xícara de cebolinha

1/2 xícara de milho verde

1/2 cebola picada

2 dentes de alho

Sal

Óleo

MOLHO:

Molho: 240 g de extrato de tomate

1 e 1/2 caixa de creme de leite

4 colheres de maionese

3 colheres de orégano

1 dente de alho

1 xícara de água

Óleo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente misture a farinha de trigo, o leite, os ovos e o sal até formar uma massa homogênea.

Deixe descansar por 15 minutos.

Em uma frigideira coloque um pouco de óleo.

Coloque um pouco da massa bem no centro da frigideira e espalhe para que a massa fique bem fina.

Espere dourar de um lado e vire, repita o processo até terminar toda a massa.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque o óleo, o alho e a cebola.

Quando estiver começando a dourar acrescente a carne moída e vá mexendo.

Quando a carne estiver no ponto, acrescente a cebolinha e o milho verde, misture bem.

MOLHO:

Molho:Em uma panela coloque o alho e o óleo, quando estiver começado a dourar coloque o extrato de tomate.

Quando começar a ferver coloque o orégano e mexa bem.

Depois acrescente o creme de leite e a maionese e mexa bem.

Adicione a água e deixe ferver por mais alguns minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque a carne moída no meio da panqueca e enrole, coloque em uma travessa.

Após todas as panquecas estarem enroladas e na travessa, coloque o molho por cima e leve ao forno preaquecido por cerca de 10 minutos.

Se quiser pode salpicar queijo ralado por cima e levar ao forno até o queijo gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31737-panqueca-com-carne-moida-e-molho.html>