

# PANQUECA DE ESTROGONOFE DE CARNE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite

3 ovos

6 colheres (sopa) de óleo

Sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 cebola

1 dente de alho

2 tomates

2 caldos de carne

sal

1 kg de filé de carne

400 g queijo

1 creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador os ovos, o leite e o óleo e bata durante alguns minutos, acrescentando aos poucos a farinha de trigo.

Após colocar toda a farinha de trigo coloque sal a seu gosto.

A massa deve ficar pastosa não muito grossa.

Com um papel toalha espalhe óleo por toda a frigideira.

Se tiver uma frigideira antiaderente melhor.

Pegue uma concha (essas conchas de servir feijão) ela vai servir como medida, cada concha vai equivaler a uma panqueca.

Despeje no meio da frigideira e vá girando, espalhando a massa de uma forma uniforme por todo o fundo da frigideira.

Você irá reparar que as bordas da massa irão se soltando, quando toda a massa se soltar da panela está no ponto de virar.

Cuidado para que a massa não fique grossa.

Quanto mais fina, mais gostosa ela fica.

#### ESTROGONOFE DE CARNE:

Estrogonofe de carne: Frite o alho e a cebola em uma panela com óleo.

Após fritar a cebola e o alho, coloque a carne bem picadinha na panela junto com o alho e a cebola, fritando-a bem.

Corte o tomate e coloque na panela.

Adicione os caldos de carne e sal a gosto.

Após formar um molho bem concentrado adicione o creme de leite.

#### PREPARO:

Preparo: Pegue as panquecas, coloque uma fatia de mussarela e uma porção de estrogonofe e enrole.

Faça esse processo com todas as panquecas.

Jogue um pouco de caldo no fundo de um refratário para untar.

Coloque as panquecas já prontas no refratário e despeje sobre elas o resto do molho.

Ao final coloque uma camada de queijo em cima das panquecas.

Leve ao forno para gratinar em fogo médio por mais ou menos 15 a 20 minutos ou até ferver o molho e derreter o queijo.

Nessa etapa de gratinar você irá notar q a massa vai absorver o molho e vai ficar ainda mais gostosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33274-panqueca-de-estrogonofe-de-carne.html>