PANQUECAS SIMPLES E DELICIOSAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de trigo rasa

1 ovo

1 xícara de leite

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:500 g de carne moída

pimentão

tomate

cebola

cheiro verde

2 colheres de molho de tomate

queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Refogue a carne com 2 dentes de alho e um pouco de óleo.

Deixe a água secar, coloque o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Coloque todos os temperos, menos o cheiro verde e o molho de tomate.

Deixe refogar até os temperos murcharem, em fogo baixo.

Por último coloque o cheiro verde e desligue o fogo.

Tampe a panela para apurar o gosto.

MASSA:

Massa:Coloque o leite no liquidificador com o ovo, o trigo e uma pitada de sal.

Coloque também um pouco de óleo e bata bem até formar uma massa fina e cremosa.

Esquente uma frigideira anti-aderente com óleo.

Espere ficar bem quente e coloque um pouco da massa.

Deixe ela espalhar por toda a frigideira, frite um lado e depois vire, reserve.

Assim vá fritando até a massa acabar.

Coloque um pouco da carne moída no meio da massa e enrole.

Coloque numa travessa e faça assim com todas as massas.

Já na travessa coloque molho de tomate por cima das panquecas e polvilhe o queijo ralado, salpique um pouco de orégano.

Leve ao micro-ondas por 5 minutos.

Pode acompanhar com salada ou com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33623-panquecas-simples-e-deliciosas.html