

PANQUECAS COM PURÊ BATATAS

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras e 1/2 de leite
2 ovos
4 colheres de óleo
1 dente de alho pequeno
sal a gosto
1/2 kg de carne moída
1 tomate grande picado
1 cebola média picada
1/2 xícara molho de tomate pronto
sal e pimenta do reino a gosto
3 batatas médias para o purê
2 colheres de requeijão para o purê
100 g de queijo minas frescal ralado, com orégano

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o leite, os ovos, o óleo, o alho e o sal.

Bata tudo no liquidificador por mais ou menos um minuto.

Frite em uma frigideira untada com óleo uma concha por vez formando discos médios.

Prepare a carne, com o tomate, a cebola, o molho pronto, o sal e a pimenta-do-reino.

Faça o purê de batatas e misture o requeijão.

Monte as panquecas com o molho de carne enrolando-as uma por uma.

Coloque-as em uma forma retangular uma ao lado da outra e espalhe o purê por todas elas.

Salpique por cima das panquecas o queijo minas com o orégano e leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35270-panquecas-com-pure-batatas.html>