

# LASANHA DE PANQUECA DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:1 kg que carne moída

1 cebola

1 tomate

1 pimentão

coentro

2 colhes de óleo de oliva

2 caldos knorr de carne

50 g queijo ralado

1/2 lata de extrato de tomate

1 lata de creme de leite

500 g de queijo prato

500 g de presunto

1 lata de milho e ervilha (juntos)

### MASSA:

Massa:4 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de óleo

2 xícaras de leite

óleo para untar

sal a gosto

manteiga pra untar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela grande coloque os temperos e óleo, deixe refogar um pouco.

Coloque a carne moída, misture bem e refogue.

Coloque o milho e ervilha, o extrato e misture.

Coloque o queijo ralado, espere uns 3 minutos e desligue o fogo.

Coloque o creme de leite e misture.

#### MASSA:

Massa:Despeje os ovos, leite, óleo e sal, deixe bater por uns 2 minutos.

Coloque a farinha aos poucos e deixe bater mais 2 minutos.

Em seguida unte a frigideira e espere aquecer.

Com uma concha não muito cheia coloque a massa e espalhe.

Deixe fritar e vire.

Faça isso até acabar a massa.

#### MONTAGEM:

Montagem:Unte a assadeira com manteiga.

Molhe com recheio e coloque a massa da panqueca, o queijo e o presunto.

Repita até finalizar tudo.

Leve ao forno preaquecido por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36714-lasanha-de-panqueca-de-carne-moida.html>