

LASANHA DE PANQUECA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída
1 cebola
1 tomate
1 pimentão
coentro
2 colheres 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>