

PANQUECA DE CARNE CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de trigo

2 ovos

1 pitada de sal

2 colheres de óleo

1/2 litro de leite

fermento po royal

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída

200 g de selecta

200 g azeitonas picadas

2 colheres de requeijão

1 caixa de creme de leite

1 tomate picado

3 dentes de alho picados ou amassados

1/2 cebola picada

cheiro verde

óleo

sal a gosto

2 colheres de sopa de colorau ou extrato de tomate

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o leite, o sal, o óleo, o trigo e um pouco do leite.

Em seguida, acrescente o leite aos poucos até atingir uma consistência nem tão firme, nem tão rala.

Acrescente o fermento e bata mais um pouco.

Em seguida, aqueça um frigideira com um pouco de óleo (só para untar).

Utilize uma concha como medida, e despeje a massa, espalhando-a por toda a frigideira.

Espere que a massa solte as laterais da frigideira, e vire a massa, reserve.

Repita esse processo até que toda a massa esteja frita, lembrando de sempre untar a frigideira para não grudar a massa.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o óleo em uma panela grande, acrescente a carne, o alho, o sal e deixe refogar um pouco.

Em seguida, coloque a cebola, o tomate e o cheiro verde, e deixe a carne fritar bem.

Coloque o colorau ou extrato de tomate de sua preferência.

Por último, coloque o requeijão e o creme de leite, mexa até que se torne um molho cremoso.

MONTAGEM:

Montagem: Agora é só colocar o recheio na massa, enrolar e colocar em um refratário de vidro.

Coloque o queijo ralado por cima e leve ao forno por 10 a 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40933-panqueca-de-carne-cremosa.html>