

PANQUECAS ROSAS DA BIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

4 colheres (sopa) de óleo

Pedaços de beterraba

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 400 g de carne moída

1 calabresa picada

2 colheres (sopa) de cebola picadinha ou ralada

1/2 tomate cortado em cubos

1/2 lata de extrato de tomate

pimenta-do-reino a gosto

colorau á gosto

sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga

1 unidade de cebola picada(s)

1 dente(s) de alho esmagado(s)

quanto baste de leite

quanto baste de sal

quanto baste de pimenta-do-reino branca

quanto baste de noz-moscada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador, bata o leite com a farinha de trigo, o óleo, o sal, os ovos e a beterraba. Aqueça uma frigideira untada com bem pouco óleo e coloque pequenas porções de massa. Deixe dourar levemente dos dois lados. Repita a operação até terminar a massa. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Numa panela com um pouco de óleo coloque a calabresa picada, deixe ela ficar bem frita.

Acrescente a carne moída, coloque o sal, a pimenta e o colorau, deixe refogar e fritar.

Coloque a cebola e deixe ela murchar um pouco, acrescente o tomate, em seguida coloque o extrato de tomate e um pouco de água para criar um caldinho, e deixe ferver e engrossar, reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em fogo médio, refogue a cebola e o alho na manteiga.

Acrescente a farinha de trigo e misture bem por aproximadamente 1 minuto.

Tire do fogo e continue mexendo até misturar bem toda a farinha.

Volte a panela para o fogo médio e acrescente o leite aos poucos, sempre mexendo, até obter a consistência desejada que deve ser mais cremosa que um mingau.

Tempere com sal, pimenta e noz moscada a seu gosto.

Somente depois de tudo pronto, acrescente as suas opções (queijo ou outros temperos, por exemplo).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40955-panquecas-rosas-da-bia.html>