

PANQUECA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 copo de leite

1/2 copo de água

1 colher de manteiga

1 copo de farinha de trigo

1 colher cheia de amido de milho

RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída

1 lata de milho

1 cebola picadinha

2 dentes de alho picadinhos

4 tomates picadinhos

Salsinha a gosto

Cebolinha a gosto

3 colheres cheias de amido de milho ou fécula de batata

Sal a gosto

Tempero a gosto

Azeitonas (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Depois com uma concha coloque as porções em uma frigideira teflon e frite.

RECHEIO:

Recheio: Frite a cebola e o alho no azeite.

Adicione a carne moída e cozinhe por alguns minutos.

Acrescente os temperos.

Acrescente o milho e os tomates.

Deixe alguns minutos para pegar o gosto, acrescente a azeitona picada e cozinhe por alguns minutos.

Dissolva a fécula de batata e ou amido de milho e acrescente na carne sempre mexendo.

Acrescente a salsinha e a cebolinha.

Lembrando que se a carne estiver muito seca acrescentar mais um pouco de água para que fique cremosa como na foto.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar o recheio na massa e enrolar.

Depois jogar molho de tomate por cima e polvilhar com queijo e levar ao forno por uns 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41224-panqueca-cremosa.html>