

PANQUECAS DA NONA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

2 copos (tipo americano) de leite

2 copos de farinha de trigo

2 caldos de galinha ou carne

tempero verde a gosto

Molho para recheio:

500 gr de carne moída

1 cebola grande

2 tomates

sal a gosto e temperos de sua preferência.

MOLHO:

Molho: 1 cebola grande

2 tomates

temperos de sua preferência

1 caixa de creme de leite

queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador.

Bata em velocidade média por 3 minutos.

Em uma panquequeira ou uma fritadeira antiaderente coloque uma colherinha de chá de óleo (por panqueca) despeje a massa em movimento de círculos de fora para dentro da fritadeira. Deixe dourar, ela vai soltar normalmente, em um giro rápido para o alto vire para dourar o outro lado.

Faça o mesmo com toda a massa.

RECHEIO:

Recheio: Prepare o molho com a carne moída.

Use este molho para o recheio, vá adicionando uma pequena porção no centro da panqueca e enrole.

Vá acomodando uma a uma em um refratário, faça o mesmo em todas as massas, reserve.

MOLHO:

Molho: Em uma panela faça um refogado com a cebola, o tomate e o sal.

Coloque o creme de leite, deixe ferver um pouco sempre mexendo para não grudar.

Despeje esse molho sobre as panquecas já na forma, polvilhe com o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41298-panquecas-da-nona.html>