

PANQUECA DE CARNE MOÍDA DELICIOSA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 e $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de trigo

2 ovos

1 e $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite

4 colheres (sopa) de azeite

Sal a gosto

Manteiga (para untar)

PARA O MOLHO:

Para o molho: 1 lata de tomate pelado (a mesma quantidade de água)

$\frac{1}{4}$ de cebola picadinha

1 dente de alho

Azeite

Pimenta-do-reino à vontade

Salsinha à vontade

Sal a gosto

Queijo parmesão ralado

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 500 g de carne moída (patinho)

2 ovos cozidos

$\frac{1}{2}$ cebola picadinha

4 dentes de alho

6 azeitonas verdes

Pimenta do reino à vontade

Salsinha e cebolinha à vontade

Azeite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Pique as azeitonas em pedaços pequenos, depois os ovos cozidos em cubinhos. Pique a salsinha e cebolinha.

Em uma panela aquecida coloque o azeite e doure a cebola, depois o alho. Acrescente a carne moída e a pimenta do reino. Espere a carne dourar.

Acrescente as azeitonas e os ovos, tempere com salsinha, cebolinha e sal. Reserve.

MOLHO:

Molho:Em uma panela média, refogue com azeite a cebola e o alho, acrescente os tomates pelados, a salsinha, a pimenta e o sal. Amasse os tomates com uma colher de pau, até que fique com pedaços bem pequenos, acrescente a água e deixe ferver até tomar consistência.

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador o leite, os ovos, o azeite, a farinha (aos poucos) e o sal, até formar uma massa uniforme e líquida. Observe se a massa está líquida, se perceber que está muito grossa, acrescente um pouco mais de leite.

PREPARO:

Preparo:Unte uma frigideira média com $\frac{1}{2}$ colher (chá) de manteiga. É importante a frigideira estar bem quente. Encha uma concha com a massa e coloque na frigideira, espalhando para os lados até formar um disco; veja se a parte inferior está dourada e vire com uma espátula de silicone. Vá fazendo assim todas as panquecas, uma por uma.

Regue uma assadeira média com o molho de tomate (para as panquecas não grudarem).

Recheie as panquecas com 1 colher (sopa) bem cheia de carne moída, enrole bem e coloque na assadeira.

Quando completar a assadeira de panquecas, regue-as com todo o molho de tomate e salpique bastante queijo parmesão ralado por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41677-panqueca-de-carne-moida-deliciosa.html>