

PANQUECAS DE CARNE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de farinha de trigo
3 ovos
1 pitada de sal
manteiga para untar

RECHEIO:

Recheio: 300 g de carne moída
tomate
cebola
alho
cheiro-verde
azeitonas e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue os temperos.

Junte a carne moída e deixe cozinhar.

Quando estiver pronto acrescente as azeitonas e apague o fogo.

Deixe a massa bem líquida e leve ao fogo em pouca gordura, 1/2 concha de cada vez.

Frite dos dois lados, virando com o auxílio de uma tampa.

Coloque no centro de cada panqueca um pouco de recheio de carne moída, enrole-as e leve ao forno, sirva ainda quente.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41705-panquecas-de-carne.html>