

PANQUECA DE CARNE MOÍDA FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos inteiros

3 xícaras de chá de farinha de trigo

3 xícaras de chá de leite

RECHEIO:

Recheio: 700 g de carne moída

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

2 dentes de alho

1 cebolas grande

2 sachês de sazón para carne

2 tabletes de caldo para carne

óleo (quantidade necessária)

340 a 400 g de molho de tomate tradicional

MODO DE PREPARO

Começando pelo recheio, coloque o óleo em uma panela e refogue a carne moída, colocando o sazón e os tabletes de tempero.

Corte a cebola e os pimentões e o alho e coloque-os junto da carne, deixe refogar até perder toda umidade e começar a fritar.

Assim já fritando coloque o molho de tomate (se quiser adicione um pouco de água para não ficar muito grosso), deixe o molho cozinhar e reserve.

Em um liquidificador coloque todos os ingredientes da massa começando pelos líquidos e bata até ficar uma massa não muito líquida.

Em uma frigideira coloque óleo, aqueça e coloque a medida do tamanho da panqueca que você quer fazer (normalmente eu coloco uma medida de concha de feijão, todas saem com o mesmo tamanho e da mesma medida, e sempre que colocar a massa na frigideira coloque um pingo de óleo para não grudar nela).

Depois de todas feitas coloque-as num prato e adicione o recheio, enrole colocando em uma travessa.

Deixe um pouco de recheio na panela e coloque mais um pouco de molho de tomate, regue as panquecas e coloque-as no forno para aquecer.

Logo após sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42311-panqueca-de-carne-moida-facil.html>