PANQUECA SANDUICHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de Farinha de Trigo

1 xícara e meia de leite

2 ovos

Um pouco de óleo para fritar

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:Em média 2 tomates fatiados

azeitonas a gosto

12 Fatias de presunto ou apresuntado

12 fatias de queijo mussarela

1 pacote de 50 g de queijo parmesão ralado

12 colheres de sopa de molho de tomate

1 vidro de palmito cortado em tiras

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha e os ovos , acrescentando o leite até dar o ponto certo da massa se espalhar pela frigideira e ficar fina para poder ser enrolada.

Acrescente o sal a gosto e bata com a colher.

Aqueça um pouco de óleo na frigideira em fogo médio só para que ele se espalhe por toda, quando o óleo estiver quente despeje a massa e espalhe na frigideira, frite os dois lados e coloque sobre um prato.

Coloque em cada panqueca 2 fatias de presunto, 2 rodelas de tomate, 2 fatias de mussarela, passe 2 colheres de molho de tomate, coloque tiras de palmito a gosto e azeitonas, depois de todas prontas, enrole-as cubra com um pouco do molho de tomate.

Polvilhe com o parmesão leve ao forno micro-ondas em uma travessa de vidro por cerca de 1 minuto e meio ou até que o queijo mussarela esteja derretido. Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44309-panqueca-sanduiche.html