PANQUECA DE CARNE DESFIADA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA DE PANQUECA:

Massa de Panqueca:3 ovos

1 xícara de chá de leite

1/2 xícara de chá de amido de milho

1/2 xícara de chá de farinha de trigo

sal a gosto

tempero baiano

RECHEIO:

Recheio:300 g de carne bovina cozida e desfiada

1/2 taça de vinho

tempero a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:2 colheres de sopa de manteiga

1 dente de alho amassado

1 cebola ralada

3 colheres de sopa de amido de milho

3 xícaras de chá de leite

sal e orégano a gosto

Azeite extra virgem para regar.

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador

Bata até fique uma massa homogênea

Aqueça uma frigideira com azeite de oliva

Despeje aproximadamente uma concha média da massa na frigideira

Vire quando dourar

Reserve

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela tempere a carne desfiada.

Misture o vinho.

Deixe no fogo até que o mesmo evapore.

MOLHO:

Molho:Em uma panela aqueça a manteiga com o alho e a cebola.

Adicione o amido de milho já previamente dissolvido com um copo de leite.

Acrescente o restante do leite .

Tempere com o sal e o orégano.

Mexa até engrossar.

MONTAGEM:

Montagem:Recheie a panqueca com a carne desfiada.

Coloque as panquecas feitas em uma forma refratária.

Jogue o molho branco por cima.

Leve ao forno preaquecido por uns 10 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44404-panqueca-de-carne-desfiada-com-molho-branco.html