PANQUECAS GRATINADAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

2 xícara de leite

3 ovos

6 colheres de óleo

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:200 g de carne de soja

azeite de oliva a gosto

3 tomates grandes (cortados em cubo)

1 cebola média picada

2 alhos (amassados)

1 seleta de milho verde com ervilha

1/2 pimentão (cortado em cubos)

1/2 molho de tomate

300 g de queijo mussarela

50 g de queijo parmesão

250 g de presunto

22o g de requeijão cheddar

purê de batata a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata durante alguns minutos no liquidificador o leite, os ovos, o sal e o óleo, acrescentando aos poucos a farinha de trigo até obter uma massa homogênea.

Unte um pouco de óleo na frigideira.

Despeje uma medida da massa na frigideira, espalhando de modo uniforme.

Espere a panqueca dourar levemente e retire do fogo.

Deixe esfriar e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Doure a cebola e o alho com o azeite de oliva.

Acrescente a carne de soja pré-cozida, até fritá-la levemente.

Depois de alguns minutos (no máximo 5 min) acrescente o tomate e o pimentão cortados em cubos.

Por fim, coloque o molho de tomate, as ervilhas e o milho verde.

Quando o molho estiver concentrado, desligue o fogo, espere esfriar e reserve.

MONTAGEM DAS PANQUECAS:

Montagem das Panquecas:Unte com óleo um refratário.

Depois coloque as panquecas abertas até cobrir o fundo.

Despeje uma parte do recheio sobre as panquecas.

E modele com o queijo mussarela, o presunto, o requeijão cheddar e o queijo parmesão.

Cubra com uma nova camada de panquecas e coloque a outra parte do recheio, repetindo o mesmo processo (queijo mussarela, o presunto, o requeijão cheddar e o queijo parmesão) acrescentando também o purê de batata.

Cubra novamente com as panquecas que restaram e espalhe sobre elas o queijo mussarela e o parmesão.

Por fim, leve ao forno médio por 15 minutos, deixe dourar a massa e derreter o queijo.

Após, retire do forno, deixe esfriar por alguns minutos e bom almoço.

Como acompanhamento, um refrigerante é uma ótima pedida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44944-panquecas-gratinadas.html