PANQUECA PATINHO NO SHOYU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo americano de farinha de trigo

1 copo americano de leite

1 colher de sopa de óleo

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:300 g de patinho bovino

1/3 xícara de molho shoyu

palmito a gosto

1/2 tomate

catupiry

1/2 cebola pequena

óleo para fritar

1 cubo de caldo de carne

tempero baiano à gosto

mix de pimenta em grão moída na hora

1 pitada de ajinomoto

COBERTURA:

Cobertura:queijo mussarela a gosto

molho pronto (tipo para pizza) a gosto

queijo parmesão a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture o trigo o leite o óleo e o sal em um refratário.

Com uma concha coloque a massa numa frigideira para fritar.

Uma concha por vez é o suficiente.

Após fritar cada panqueca reservar.

RECHEIO:

Recheio:Em uma frigideira colocar o óleo para esquentar

Adicionar a cebola picada

Adicionar a carne picada bem miudinho

Deixar fritar por alguns minutos

Adicionar o molho shoyu e os demais temperos

Quando a carne estiver cozida adicionar o tomate e o palmito picados

MONTAGEM:

Montagem:Rechear a massa da panqueca com 1/4 do molho com a carne.

Antes de fechar colocar o catupiry a gosto.

Fechar a panqueca e colocar em um refratário de vidro ou fôrma.

Por cima da panqueca colocar o molho de tomate a mussarela o queijo parmesão e o orégano.

Levar ao forno preaquecido até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47869-panqueca-patinho-no-shoyu.html