

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: Recheiar 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/47869-panqueca-patinho-no-shoyu.html>