PANQUECA DE CARNE E QUEIJO DA MÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

4 colheres (sopa) de óleo

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:300 g de carne moída

2 colheres (sopa) de cebola picadinha ou ralada

1 tomate cortado em cubos

1 embalagem de molho de tomate

Azeitona picada a gosto e sal a gosto

250g de mussarela fatiada

Queijo ralado a gosto para salpicar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Faça a carne moída como de costume.

Acrescente o tomate picadinho e a azeitonas.

Acrescente o molho de tomate e seus temperos.

Deixe então cozinhar por mais ou menos uns 10 minutos mexendo de vez em quando

Não deixe o molho engrossar muito, deixe ele meio ralo.

Reserve esse molho.

PREPARO:

Preparo:Pegue o caldo do seu molho da carne moída e coloque um pouco no fundo de uma forma ou refratário.

Pegue as panquecas, coloque 1 colher bem cheia da carne moída. Enrole a mussarela e coloque junto. Enrole, depois de enrolada, você vai perceber que a mussarela vai ficar na parte de cima.

Faça esse processo com todas as panquecas

Coloque as panquecas já prontas no refratário e despeje sobre elas o resto do molho.

Polvilhe sobre as panquecas com um pouco de queijo ralado

Leve ao forno para gratinar em fogo médio por mais ou menos 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47980-panqueca-de-carne-e-queijo-da-ma.html