

PANQUECA DE SALSICHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1/2 xícara de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de chá de maisena

1 xícara de chá de leite

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de salsicha

1 cebola média

2 dentes de alhos

1/2 pimentão verde (opcional)

1 e 1/2 sache de molho de tomate

350 g de mussarela

50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Despeje 1/2 concha de massa numa frigideira (média) untada com um fio de óleo e quente, girando para cobrir o fundo.

Quando soltar as bordas, vire para dourar o outro lado.

Repita a operação com a massa restante.

RECHEIO:

Recheio: Pique as salsichas em rodelas e reserve.

Em uma panela refogue o alho, a cebola e o pimentão, coloque as salsichas já picadas e dê uma refogada rápida.

Despeje o molho, cozinhe no fogo médio.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma panqueca, coloque uma fatia de mussarela, despeje um pouco de salsicha com um pouco de molho e enrole. Coloque num refratário que possa ir ao forno, ou numa forma de alumínio. Após realizar esse procedimento com todas as panquecas, o restante das salsichas e do molho que restar, jogue por cima das panquecas, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar por aproximadamente 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48340-panqueca-de-salsicha.html>