

PANQUECA FRITA COM RECHEIO DE CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 500 ml de leite
- 2 xícaras de farinha (aproximadamente)
- 1 colher de manteiga
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal com alho
- 1 colher rasa de orégano
- 5 colheres de óleo

RECHEIO:

- Recheio: 500 g de calabresa
- 1 sachê de molho de tomate pronto
- 1 pote de requeijão
- tempero a gosto
- 3 colheres de óleo
- farinha de rosca e ovo para empanar

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: No liquidificador coloque o ovo, tempero, orégano, a manteiga e o óleo, bata um pouco.
- Acrescente o leite, depois a farinha aos poucos.
- A massa tem que ficar um pouco rala, não pode ser muito grossa senão fica ruim.
- Bata bastante a massa no liquidificador, unte uma frigideira com um fio de óleo.
- Coloque aproximadamente uma concha da massa na frigideira e faça um disco, doure dos dois lados.
- Repita esse processo com toda a massa.

RECHEIO:

- Recheio: Corte a calabresa em rodela.
- Em uma panela coloque o óleo e o tempero, coloque a calabresa e deixe fritar um pouco.
- Acrescente o molho de tomate e deixe ferver.

O recheio tem que ficar mais grosso para não ficar escorrendo na hora de montar.

MONTAGEM DA PANQUECA:

Montagem da panqueca: Pegue um disco de massa coloque um pouco de recheio bem e uma colher de requeijão por cima.

Feche a panqueca dobrando as 2 partes uma em cima da outra.

Dos lados dobrar e colocar um palito de dente em cada lado para ficar bem fechadinha.

Repita o processo até acabar os discos.

Passa no ovo e na farinha duas vezes.

Frite em óleo quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50827-panqueca-frita-com-recheio-de-calabresa.html>