

# 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.

Passe no ovo e na farinha duas vezes.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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