

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 queijo
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 rodelas. 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 queijo 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>