

PANQUECA DE CARNE MOÍDA SPECIALE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento (de preferência)

2 ovos

1 xícara de chá de leite

4 colheres de sopa de óleo

1/2 cubo de caldo de carne

MOLHO:

Molho: 150 g a 200 g de carne moída

3 xícaras de chá de água quente

1 caixa de creme de leite

1 colher de servir de ketchup

1 pimentinha de cheiro picado

1 tomate picado

1/2 pimentão pequeno picado

1/2 cebola picada

1 folha de louro pequena

1 dente de alho amassado

sal, pimenta-do-reino e corante a gosto

5 folhas de presunto cozido

2 folhas de queijo mussarela

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador os ovos, óleo, leite e caldo de galinha. Bata por aproximadamente 4 minutos.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e bata.

Para assar, use uma frigideira razoavelmente grande.

Pegue um papel toalha e espalhe o óleo com o papel toalha sobre a superfície da frigideira.

Deixe a frigideira aquecer bem.

Com uma concha(as de pegar feijão) pegue a massa e espalhe pela frigideira (a panqueca fica fininha).

Asse os dois lados da panqueca.

Quando tirar do fogo dobre-a como rocambole.

Faça assim com todas.

MOLHO:

Molho:Coloque numa panela de pressão a carne, o sal, pimenta do reino e corante a gosto.

Junte as verduras picadas e a folha de louro e refogue.

Quando a carne começar a soltar água junte a água quente.

Deixe cozinhar até a carne ficar molinha e com pouco caldo (se precisar adicione mais água para que ela cozinhe bem).

Quando tiver cozida adicione o catchup e deixe ferver.

Apague o fogo e coloque metade da caixa de creme de leite e mexa bem, até que misture tudo.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a panqueca e no centro dela, coloque uma folha de presunto picado e uma concha de molho com carne.

Enrole-a como rocambole novamente. Com cuidado para o recheio não sair

Faça assim com todas.

Faça um molho com o resto de creme de leite, misture a metade da caixa de creme de leite com um pouquinho de catchup (para ficar rosa) e jogue por cima das panquecas.

Coloque o queijo por cima desse molho

Salpique com orégano

Leve ao forno até que o queijo derreta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51275-panqueca-de-carne-moida-speciale.html>