

PANQUECA FOFINHA DE CARNE MOÍDA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

3 xícaras de leite integral
6 ovos
1 colher de chá de azeite
4 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de sal
1 kg de carne moída
2 copos de requeijão de 200 g
1 pacotinho de queijo ralado
cebolinha verde
cebola
massa de tomate

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com cebolinha verde e cebola picadinhas para temperar, assim que estiver bem fritinha coloque a massa de tomate para fazer o molho.

Bata no liquidificador leite, ovos, azeite, trigo, sal e coloque o leite até ficar no ponto da panqueca para fritar, nem muito grossa nem muito aguada.

Frite as panquecas.

Recheie com 1 colher de requeijão cada uma e coloque a carne moída, enrole e coloque na forma.

Leve ao fogo por 20 minutos.

Quando pronta o espalhe molho por cima da panqueca e jogue queijo ralado por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51823-panqueca-fofinha-de-carne-moída-e-requeijao.html>