PANQUECA DE CARNE MOÍDA E MUSSARELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1/2 xícara de óleo

500 ml de leite

3 xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

RECHEIO:

Recheio:300 a 400 g de carne moída

500 g de mussarela

1 lata de creme de leite

1 lata de ervilho com milho verde

1 tomate cortado em cubo

1 cebola picadinha

1 pimentão picadinho

1 pimenta de cheiro (opicional)

1 dente de alho

1/2 extrato de tomate

3 colheres de catchup

queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque no liquidificador: os ovos, leite, e o óleo, bata durante alguns minutos e acrescente a farinha de trigo (coloque aos poucos), depois adicione o sal.

A massa deve ficar pastosa, não muito grossa, caso fique grossa adicione mais um pouco de leite, atenção caso fique grossa.

Uma dica importante: para sabe se a massa estar no ponto, faça o teste, coloque um pouco pelas borda na frigideira e vá girando ate ocupar o fundo da frigideira.

Atenção antes de fazer o teste e as panquecas, mele sempre a frigideira com óleo com um pincel.

Se tiver uma frigideira antiaderente melhor, não precisa passar o óleo.

Você irá reparar que as bordas da massa vão se soltando, quando toda massa se soltar estará no ponto de virar.

Cuidado com a panqueca para não engrossar, porque fica ruim de colocar o recheio e também não fica saborosa.

RECHEIO:

Recheio:Coloque a carne moída em uma panela, deixe por 5 minutos, depois acrescente a cebola, tomate, pimentão, pimenta, sal e temperos a gosto.

Mexa a carne e deixe fritar a carne (deixar seca).

Lembre-se da temperatura em média.

Acrescente extrato de tomate.

Deixe cozinhar por mais ou menos 5 a 8 minutos, mexendo de vez em quando.

Depois que perceber que o molho estiver engrossado desligue e espere esfriar um pouco.

Atenção: não coloque o creme de leite com o molho quente, coloque quando esfriar.

Quando adicionar o creme de leite, mexa bem e coloque o catchup, ervilha e milhor verde.

Deixe homogêneo e leve ao fogo.

Deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos.

O molho vai ficar fino, mas é assim mesmo quem tem que ficar.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque um pouco do recheio em um refratário (de vidro) fazendo isso, vai dar mais sabor nas panquecas e não queimá-las em baixo.

Pegue as panquecas, coloque uma fatia de mussarela e uma porção de molho (colher de sopa), depois enrole a massa e coloque no refratário e arrume.

Se for colocar umas em cima da outra, coloque recheio entre elas.

No final coloque a sobre do recheio e coloque na cobertura.

Adicione o queijo ralado.

Leve ao forno por 15 a 20 minutos, ou até ferver o molho, com temperatura 180 a 215°C

Por isso o molho não deve ficar grosso, porque as panquecas irão absorver todo o molho, por isso que fica mais gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53771-panqueca-de-carne-moida-e-mussarela.html