

# PANQUECAS DA VÓ JOANA

## INGREDIENTES

2 copos de farinha de trigo  
2 copos de leite  
1 colher (bem cheia) de maisena  
3 ovos  
3 ovos cozidos  
1 pacote de queijo ralado (50 g)  
2 colheres de óleo  
1 kg de carne moída  
1 lata de milho com ervilha  
1 caldo de carne  
3 tomates sem pele e sem caroço  
1 pacote de molho de tomate  
1 copo americano de água quente  
1 cebola picada  
bacon picado a gosto  
azeitona picada a gosto  
alho a gosto  
sal a gosto  
1 pitada de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bater no liquidificador: leite, farinha de trigo, ovos, maisena, queijo ralado, óleo e uma pitada de sal.

Em uma frigideira fritar as panquecas e reservar.

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela colocar um fio de óleo e fritar o bacon. Acrescentar o alho e a cebola e dourar. Acrescentar a carne moída e mexer bem para pegar o tempero. Acrescentar o caldo de carne e mexer. Acrescentar a azeitona e mexer. Acrescentar o milho com ervilha e mexer. Acrescentar os ovos cozidos e picados e mexer.

Rechear as panquecas com a carne e posiciona-las em uma assadeira.

#### MOLHO:

Molho: Em uma panela com um fio de óleo, fritar o alho, acrescentar a cebola e os tomates sem pele e sem caroço, mexer por mais ou menos 2 minutos.

Acrescentar o molho de tomate, a água quente, uma colher (sobremesa) de sal e uma pitada de açúcar.

Sempre mexer para não grudar no fundo e deixar no fogo baixo por mais ou menos 15 minutos

Cobrir as panquecas com o molho, salpicar queijo ralado por cima e levar ao forno médio por cerca de 15 minutos.

Servir com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53815-panquecas-da-vo-joana.html>