

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.

Recheiar as panquecas com a carne e posicioná-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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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