TORTA DE PANQUECA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1 tomate picado

1 cebola picada

1 pimentão verde

tempero verde

azeite

alho

sal

açúcar

requeijão

leite

queijo mussarela

orégano

MODO DE PREPARO

Faça um molho de tomate encorporado e separe, depois em outra panela coloque azeite, quando estiver bem quente coloque o açúcar para dourar. Depois de dourar o açúcar coloque a carne, alho, cebola, tomate e o pimentão, depois de refogar bem e cozinhar a carne, coloque o tempero verde.

Faça uma massa de panqueca e recheie as panquecas com a carne refogada.

Desmanche um copo de requeijão com um pouco de leite morno, até ficar um molho.

Coloque em uma refratária um pouco de molho vermelho, depois ponha as panquecas lado a lado. Cubra com molho vermelho, molho de requeijão, salpique com queijo mussarela e por último o orégano a gosto.

Coloque no forno deixe dourar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54331-torta-de-panqueca-maravilhosa.html