PANQUECA COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA E MUSSARELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

1 xícara de chá de leite

8 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de azeite

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:300 g de carne moída temperada com vinagre

2 colheres de sopa de azeite

1 dente de alho

1 tablete de caldo de carne

1 tomate picado

Orégano salsinha a gosto

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Fatias de mussarela a gosto

Molho de tomate

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Refogar a carne moída no azeite com o alho.

Colocar o tomate o caldo de carne e o orégano.

Deixar ficar bem sequinha, desligar e colocar a salsinha,se quizer colocar cenoura ralada e ervilha, reservar.

Bater no liquidificador os ingredientes da massa.

Fritar em frigideira antiaderente.

Não é preciso colocar óleo na frigideira, na massa já tem azeite.

Rechear cada panqueca com uma fatia de mussarela e carne moída.

Colocar em um refratário.

Colocar um molho de tomate bem caprichado polvilhar bastante queijo parmesão ralado e servir a seguir.

Essa massa rendeu 8 panquecas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54549-panqueca-com-recheio-de-carne-moida-e-mussarela.html