PANQUECA VERDE COM CARNE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

2 ovos grandes

1 e 1/2 xícaras de chá de folhas de espinafre picadas

1 colher (café) de sal

RECHEIO E MOLHO:

Recheio e molho:1/2 kg de carne moída refogada

1/2 xícara de cha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa.

Aqueça uma frigideira pequena com margarina e despeje cerca de 2/3 de xícara (café) de massa.

Gire a frigideira rapidamente para formar panquecas finas.

Vire o disco da massa e deixe dourar do outro lado.

Transfira para uma travessa.

Repita o procedimento com a massa restante, untando a frigideira a cada vez.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque uma tira de carne moida no meio da panqueca e dobre os dois lados para o meio.

Arrume-a numa forma refrataria, com a dobra para baixo, mantendo-a aquecida até rechear as panquecas restantes.

Misture o creme de leite com o molho de tomate e despeje sobre as panquecas.

Salpique queijo ralado e leve ao forno moderado (180°C), preaquecido por 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55068-panqueca-verde-com-carne.html