

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 chá 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 moída 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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