

PANQUECA DA CELE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara e meia (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de óleo

1 pitada de sal

3 ovos

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de óleo

1/2 kg de carne moída

1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo

1 ovo cozido picado

1 tomate sem pele e sem sementes, picado

1 colher (sopa) de azeitona verde picada

MOLHO DE REQUEIJÃO:

Molho de Requeijão: 1 copo de requeijão cremoso

1/2 xícara (chá) de maionese

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o leite, a farinha, o óleo, o sal e os ovos. Aqueça uma frigideira untada com um pouco de óleo e coloque pequenas porções de massa.

Deixe dourar levemente dos dois lados. Repita a operação até terminar a massa.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, aqueça o óleo e junte a carne moída. Tempere com alho e sal e refogue bem até ficar soltinha. Junte meia xícara (chá) de água e os demais ingredientes. Cozinhe por alguns minutos para secar o excesso de água. Recheie cada panqueca com cerca de duas colheres (sopa) de recheio de carne moída e reserve.

Dica: querendo, use o recheio de carne moída em outras receitas, como pastel de carne ou pimentão recheado.

MOLHO DE REQUEIJÃO:

Molho de requeijão: Misture o requeijão cremoso com a maionese e forre o fundo de um refratário com um pouco deste molho. Arrume as panquecas no refratário e cubra com o molho restante. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56138-panqueca-da-cele.html>