PANQUECA DE CALABRESA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

3 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/3 de xícara (chá) de óleo

sal a gosto

Recheio:

2 colheres (sopa) de azeite

4 linguiças calabresas em cubos

3 cebolas em rodelas finas

orégano a gosto

Molho:

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 xícara (chá) de molho de tomate

1 colher (sopa) de mostarda

1 dente de alho amassado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para a massa, bata no liquidificador o leite, os ovos, a farinha, o óleo e o sal até ficar homogêneo

Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio e coloque uma concha pequena de massa

Gire para cobrir todo o fundo, deixe por 2 minutos e vire a massa, deixando mais 2 minutos

Faça o mesmo procedimento com o restante da massa

Deixe esfriar

Para o recheio

Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio e refogue a linguiça até dourar

Junte a cebola e refogue até amaciar

Tempere com orégano e reserve

Divida o recheio entre as massas, enrole como rocambole e coloque em um refratário grande

Para o molho, em uma panela, leve os ingredientes ao fogo médio até levantar fervura

Espalhe sobre as panquecas e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/974-panqueca-de-calabresa.html