



Panqueca com Carne Moída

www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-com-carne-moída

Aprecie essa deliciosa receita clássica, e só leva 15 minutos.

Panqueca com Carne Moída



15



15 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 copo (requeijão) de Farinha de trigo
- 1 ovo inteiro.
- 2 colheres de (sopa) de óleo.
- 1 1/2 copo (requeijão) de Leite.
- 1 pitada de sal.

RECHEIO

- 1 tomate picado.
- 1 cebola picada.
- 400 gr de carne moída.
- Folha de louro opcional
- 1 sachê de molho de tomate
- 4 dentes de alho picado
- Óleo a gosto.

Modo de Preparo

MASSA

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Depois de bater tudo, vamos levar para a frigideira untada, faça pequenos discos finos.

RECHEIO

1. Refogue a cebola, alho, acrescente a carne moída, folha de louro deixe refogar mais um pouco.
2. Por último colocar o molho de tomate. Retire do fogo, espere esfriar e recheie as panquecas. (Separe um pouco de molho para cobrir as panquecas.)