



## Panqueca de carne moída

[www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-de-carne-moída-1](http://www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-de-carne-moída-1)

Panqueca de carne moída é uma refeição deliciosa e prática, perfeito para um almoço ou jantar rápido e saboroso!

Panqueca de carne moída

 45 min

 6 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 3 [ovos](#)
- 3 xícaras de [leite](#)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 xícaras de [farinha de trigo](#)

#### RECHEIO

- 1 kg de [carne moída](#)
- 1 [cebola](#) média picada
- 2 [tomates](#) maduros picados
- Pimenta a gosto
- Colorau a gosto
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde
- 1 caldo de carne
- 3 colheres (sopa) de [extrato de tomate](#)

## Modo de Preparo

### MASSA

1. No liquidificador, adicione os ovos, o leite, o óleo e o sal. Bata até misturar bem.
2. Adicione a farinha de trigo aos poucos e continue batendo até obter uma massa homogênea.
3. Aqueça uma frigideira e unte-a levemente com óleo.
4. Coloque uma concha de massa no centro da frigideira e espalhe-a uniformemente com movimentos circulares.
5. Quando a massa secar, vire a panqueca e deixe dourar do outro lado.
6. Repita esse processo até terminar toda a massa, reservando as panquecas prontas.

### RECHEIO

1. Em outra panela, refogue a carne moída com a cebola, após dourar adicione os tomates, a pimenta, o colorau, o cheiro-verde, o caldo de carne e o extrato de tomate.
2. Recheie cada panqueca com a carne moída refogada e enrole-as.
3. Regue as panquecas com o restante do molho e polvilhe com o queijo parmesão.
4. Leve ao forno por cerca de 20 minutos, ou até gratinar.
5. Sirva as panquecas quentes e aproveite essa delícia!