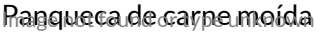
Panqueca de carne moída

www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-de-carne-moida-1

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



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!