PANQUECA DE CARNE MOÍDA QUE DERRETE NA BOCA, A MELHOR RECEITA!

INGREDIENTES

Uma xícara e meia de (chá) de farinha de trigo

Uma xícara (chá) de leite

Dois ovos

Quatro colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

Recheio

300 gramas de carne moída

Duas colheres (sopa) de cebola picada ou ralada

Meio tomate cortado em cubos

Meia lata de extrato de tomate

Uma caixa de creme de leite

sal a gosto

400 gramas de mussarela fatiado

Queijo ralado (quanto quiser, ficando a sua preferencia)

MODO DE PREPARO

Separe um liquidificador e coloque os ovos, o leite, o óleo, bata tudo até misturar, em seguida acrescente a farinha de trigo aos poucos

Depois de adicionar toda a farinha de trigo, adicione a quantidade de sal que desejar

Misture toda a massa até obter uma textura cremosa

Unte a frigideira de óleo com um papel toalha e despeje uma concha de massa

Faça movimentos circulares para que a massa se espalhe por toda a frigideira

Quando a massa soltar do fundo, vire ela para fritar do outro lado

Recheio

Separe uma panela e doure a cebola com o óleo e acrescente a carne

Cozinhe até que não tenha mais água na carne, então reduza o fogo e tampe a panela

Adicione o tomate picado e tampe novamente a panela

Deixe cozinhar por mais três minutos e misture todos os ingredientes da panela

Adicione o extrato de tomate e temperos do seu gosto

Deixe cozinhar por mais dez minutinho

Desligue o fogo assim que o molho engrossar

Espeque que o molho esfrie e em seguida, acrescente o creme de leite e misture bem

Quando a mistura estiver bem uniforme, leve ao fogo baixo e deixe cozinhar mais cinco minutos

Para Montar

Coloque no meio da massa de panqueca uma fatia de mussarela, uma porção de carne e enrole

Repita esse passo em todas as panquecas

Unte com um pouco de caldo um recipiente

Coloque as panquecas já recheadas no recipiente e coloque sobre ela todo o restante do molho

Para ficar mais gostoso, salpique o queijo ralado por cima das panquecas

Leve ao forno para bronzear, em fogo médio, por 20 minutos ou até que todo o queijo derreta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitaecozinha.com.br/receita/13024-panqueca-de-carne-moida-que-derrete-na-boca-a-melhor-receita.html