

PANQUECA DE AVEIA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

6 ovos

12 colheres (sopa) de aveia

1 colher (chá) rasa de fermento químico

1 colher (sopa) de azeite

1/2 kg de carne moída

1 cebola

6 dentes de alho

sal

MODO DE PREPARO

Junte no liquidificador os ovos, a aveia, o azeite, o fermento e um pouco de sal (de acordo com o gosto)

Bata até a massa ficar homogênea

Unte uma frigideira e, com ela quente, coloque porções da massa de maneira que cubra todo o fundo e fique mais fina possível

Quando a massa estiver com uma aparência mais sequinha, vire para dourar o outro lado também

Em uma panela grande, coloque uma colher de azeite, a cebola e o alho e mexe até dourar

Coloque a quantidade de sal desejada e a carne moída e mexa até a carne moída ficar bem soltinha

Coloque, então, uma caixinha pequena de extrato de tomate e mexa até ficar homogêneo

Monte as panquecas numa travessa, ou numa forma, recheando com a carne moída

Com a carne moída restante, prepare o molho que vai por cima, colocando mais uma caixinha de massa de tomate e a mesma quantidade de água

Leve ao fogo e mexa até o molho começar engrossar

Coloque todo o molho sobre as panquecas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5683-panqueca-de-aveia-com-carne-moida.html>