

PANQUECA DE CARNE MOÍDA SIMPLES E DELICIOSA PERFEITA PARA SERVIR NO ALMOÇO OU JANTAR

INGREDIENTES

<h3>Para a massa</h3>

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

3 ovos

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

1 e ½ colher de sobremesa de sal

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

2 colheres de sopa de óleo

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

3 xícaras de chá de leite

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

2 xícaras de chá de farinha de trigo

<h3>Para o recheio</h3>

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

1kg de carne moída


```
<li style="list-style-type: none;">
```

```
<ul>
```

```
<li style="list-style-type: none;">
```

```
<ul>
```

```
<li style="list-style-type: none;">
```

```
<ul>
```

```
<li>1 cebola picada</li>
```

```
</ul>
```

```
</li>
```

```
</ul>
```

```
&nbsp;
```

```
&nbsp;</li>
```

```
</ul>
```

```
</li>
```

```
</ul>
```

```
&nbsp;
```

```
&nbsp;
```

```
&nbsp;
```

```
<ul>
```

```
<li style="list-style-type: none;">
```

```
<ul>
```

```
<li style="list-style-type: none;">
```

```
<ul>
```

```
<li style="list-style-type: none;">
```

```
<ul>
```

```
<li>2 tomates maduros picados</li>
```

```
</ul>
```

```
</li>
```

```
</ul>
```

```
&nbsp;
```

```
&nbsp;</li>
```


<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

sal e pimenta-do-reino a gosto

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

colorau a gosto

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

1 tablete de caldo de carne

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

3 colheres de sopa de extrato de tomate

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

3 colheres de sopa de cheiro-verde picado

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

1 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

<h3>Da massa</h3>

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o sal, até homogeneizar.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Adicione a farinha de trigo aos poucos, sem parar de mexer. Reserve.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Unte uma frigideira com óleo e leve ao fogo.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Quando a frigideira estiver bem quente, adicione uma concha da massa e espalhe bem, por toda a superfície.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Assim que começar a desgrudar, vire a panqueca e deixe dourar do outro lado.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Faça isso com toda a massa. Reserve.

<h3>Do recheio</h3>

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Em uma panela com óleo, cozinhe a carne moída até ficar dourada e soltinha.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Tempere com sal, caldo de carne, colorau e pimenta-do-reino.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Acrescente a cebola, o tomate, o cheiro-verde e mexa bem. Reserve.

<h3>Da montagem</h3>

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Recheie cada panqueca com uma porção de carne moída, enrole e acomode em uma travessa refratária untada com óleo.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Leve a carne moída que sobrar ao fogo, adicione o extrato de tomate e a água.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Mexa até levantar fervura e ajuste o sal.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Despeje sobre as panquecas.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Leve ao forno médio, preaquecido, até aquecer todas as panquecas.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

Sirva sua deliciosa panqueca de carne moída!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9600-panqueca-de-aveia.html>