Panqueca de carne

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 80g de Gallo Azeitonas Verdes sem Caroço
- 6 colheres de sopa de Gallo Suave
- 120g de farinha de trigo
- 100ml de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 300g de carne moída
- 1 tomate picado em cubos
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 200ml de creme de leite
- 200g de queijo muçarela picado
- Queijo ralado, a gosto
- Pimenta do reino preta, a gosto
- Flor de sal, a gosto
- Molho de tomate, a gosto

Modo de preparo

1. Coloque o leite, os ovos e 4 colheres de sopa de Azeite de Oliva Gallo Tipo Único em um liquidificador e bata até a fusão total dos ingredientes.
2. Adicione a farinha aos poucos temperando com sal e pimenta a gosto. Bata até a massa ficar encorpada e homogênea.
3. Unte uma frigideira antiaderente com mais Azeite de Oliva Gallo Tipo Único E aqueça a frigideira por alguns segundos.
4. Adicione uma concha rasa da massa e movimente a frigideira até que a mistura se espalhe de forma homogênea.
5. Assim que a massa se soltar nas laterais, vire para o outro lado e faça o mesmo processo com toda a massa e reserve.
6. Para o recheio, refogue a cebola no Azeite de Oliva Gallo Tipo Único e adicione a carne. Deixe cozinhando até ficar dourada.
7. Junte à carne, as Azeitonas Gallo Verdes Sem Caroço, o tomate picado em cubos, o extrato de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto.
8. Deixe cozinhar por 3 minutos.

9 Adicione o creme de leite e deixe cozinhar por mais 3 minutos.

10 Para a montagem das panquecas: coloque uma porção de muçarela picada e de carne em cada uma das panquecas.

11 Após, enrole-as e coloque uma a uma em uma travessa que possa ser levada ao forno.

12 Com as panquecas já na travessa, adicione o molho de tomate, polvilhe com queijo e leve ao formo a 180ºC por 20 minutos.

Produtos utilizados

Azeitonas Verdes sem Caroço

Azeitonas

Suave

Azeite de Oliva Tipo Único

Veja também

Carne · Rápido · Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne · Médio · Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne · Médio · Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne · Demorado · Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne · Demorado · Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide