



Panqueca de carne



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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 forno a 180°C por 20 minutos.

Produtos utilizados



Azeitonas Verdes Sem
Caroço
Sem Conservantes



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