

Super



Receitas

Torta de Panquecas

Ingredientes:

1 bisnaga de requeijão cremoso
100 g de mussarela ralada

Massa de panqueca:

2 copos de leite
2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
¼ xícara (chá) de óleo
1 colher de chá de sabor ami

Molho:

1 colher de óleo
500 g de carne moída
1 tomate grande sem sementes e picadinho
Pimenta-do-reino a gosto
Molho de tomate a gosto
1 colher de sabor ami
Salsinha e cebolinha a gosto



Modo de Preparo

Massa: Bata tudo no liquidificador, numa panquequeira ou frigideira antiaderente faça as panquecas

Molho: Numa panela coloque o óleo, refogue a carne moída, mexendo sempre. Junte os demais temperos (tomate, pimenta-do-reino, o sabor ami e o molho de tomate). Coloque um pouco de água e deixe cozinhar um pouco.

Montagem: Comece colocando uma panqueca num prato, passe um pouco de requeijão cremoso sobre a panqueca. Coloque uma camada de molho, outra massa de panqueca, requeijão e molho, repita o processo até terminar os discos de panqueca.

Termine com uma camada generosa de molho e a mussarela ralada, leve ao forno por 10 minutos para o queijo derreter, ou ao micro-ondas por 2 minutos.