

# PANQUECA VEGETARIANA

## INGREDIENTES

2 ovos  
1 xícara de farinha  
1 pitada de sal  
150 ml de leite  
1 folha de couve  
pitada de chimichurri ou outro tempero a gosto para massa  
1 cenoura  
1/2 beterraba  
1/2 cebola pequena  
1 fatia de pimentão vermelho  
1 fatia de pimentão amarelo  
1/2 xícara de batata palha

## MODO DE PREPARO

### PARA A MASSA

Bater os ovos, farinha, leite, sal, tempero, couve no liquidificador até ficar homogêneo e com textura não muito pastoso, nem muito líquido, para massa da panqueca.

Para molho:

Refogar a cebola e os pimentões, cozinhar a cenoura e a beterraba. Picar a cenoura e beterraba em cubos pequenos.

Misturar a cenoura e beterraba ao refogado que deverá estar sequinho.

Misturar batata palha.

Dica:

Usei pasta de grão de bico umas duas colheres para misturar ao molho de legumes

Na frigideira ( tamanho pequeno)

Colocar azeite de oliva para untar

Fazer as panquecas

Montar as panquecas com o molho

Servir com os complementos que desejar. Pode ser arroz, feijão, rúcula.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13175-panqueca-vegetariana.html>