

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>