MASSA DELICIOSA TIPO CREPE DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

2 ovos

2 colheres (sopa) de arroz cozido

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 copo (americano) de leite (200 ml)

2 rodelas de cebola

Sal a gosto

Molho de tomate (fiz o caseiro)

Recheio de sua preferência: carne moída, camarão, carne-seca, espinafre com ricota etc.

Queijo parmesão para salpicar (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata todos ingredientes (ovos, leite, arroz, farinha de trigo, rodelas de cebola e o sal a gosto).

Unte uma frigideira e frite, tal como se faz panqueca.

Recheie uma a uma com recheio de sua preferência, enrolar e arrume em uma travessa.

Por cima, coloque um molho de tomate, de preferência molho caseiro.

Salpique queijo parmesão e leve ao forno para aquecer.

Nota: você também pode fazer em discos colocando uma camada sobre outra com o recheio de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16569-massa-deliciosa-tipo-crepe-do-lucio-cezar.html