

PANQUECAS DE BATATA PARA UM ACOMPANHAMENTO DIFERENTE E PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de batatas

1/2 cebola

2 ovos

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1/2 colher (chá) de pimenta preta moída na hora

100 g de salmão defumado em fatias finas

4 colheres (sopa) de creme de leite

1/4 de xícara de endro fresco picado

MODO DE PREPARO

Rale as batatas e a cebola em um recipiente com água gelada e deixe descansar por cerca de 20 minutos. Em outro recipiente, bata com um fouet os ovos, farinha, pimenta e sal até ficar uma mistura homogênea. Escorra as batatas retirando toda a água, adicione a mistura de ovos e mexa bem.

Faça pequenas panquecas e frite em óleo quente até ficarem douradas.

Finalize com fatias de salmão por cima, um toque de creme de leite e endro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/22272-panquecas-de-batata-para-um-acompanhamento-diferente-e-pratico.html>