PANQUECA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 xícara de camarão fresco

1 tomate picado

1 caixinha de creme de leite

1 cebola picada

1 maço de cheiro-verde picado

1/2 xícara de trigo

1 ovo

1 colher (sopa) de manteiga

300 g molho de tomate

1/2 xícara de leite

2 colheres (sopa) de óleo

queijo ralado a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, refogue o camarão com a cebola, o tomate e o cheiro-verde até ficar corado, reserve.

No liquidificador, bata o leite, o ovo, a manteiga e vá acrescentando o trigo até ficar homogêneo.

Em uma frigideira antiaderente, coloque uma pequena quantidade de óleo pra que a massa não grude.

Faça as panquecas na medida de uma concha de sopa cada, reserve.

Monte as panquecas com a quantidade de uma colher de refogado de camarão e uma colher do creme de leite cada e enrole como desejar.

Coloque uma pequena quantidade de óleo em um refratário e arrume as panquecas, regando com o molho de tomate a vontade.

Cubra com o queijo e leve ao forno médio por 25 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22632-panqueca-de-camarao.html