

PANQUECA DE CLARAS REALLI

INGREDIENTES

8 claras

2 gemas

sal

pimenta a gosto

salsa

molho de tomate

cebola

alho

300 g de patinho moído

MODO DE PREPARO

Bata as claras com as gemas.

Em uma panela, refogue a carne com a cebola, o alho e a salsa reserve.

Acrescente sal e pimenta a gosto.

Em uma frigideira antiaderente, coloque uma pequena quantidade das claras e doure dos dois lados (como um omelete).

Faça rolinhos, coloque em uma travessa, regue com molho de tomate e salpique parmesão (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25025-panqueca-de-claras-realli.html>