

CREPES COM ATUM E COGUMELOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

3 colheres (sopa) de azeite

1 xícara de leite

1 xícara de farinha

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola

2 latas de atum

3 tomates maduros pequenos ou 1 grande

1 lata média de cogumelos laminados

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte o leite e o ovo e misture com o mixer.

Acrescente, em seguida, a farinha, o sal e misture até ficar bem líquido e com um aspecto fofo para não ganhar grumos.

RECHEIO:

Recheio: Numa frigideira com 1 colher de sopa de óleo bem quente, ponha a cebola e deixe refogar por 5 minutos.

Em seguida, adicione o tomate picado por mais 5 minutos e vá mexendo.

Junte os cogumelos e, por fim, o atum bem amassado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26836-crepes-com-atum-e-cogumelos.html>