

PANQUECA DE ATUM DA EVE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícaras de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher de chá de sal
- 2 latas de atum
- 1 tomate
- 1 dente de alho
- 1 cebola pequena
- 1 pacote de molho branco fugini
- 200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o leite, a farinha, os ovos e o sal.

Refogue a cebola e o alho no azeite, adicione o atum e finalmente o tomate cortado em pedaços.

Adicione sal e temperos a gosto.

Em uma frigideira quente e untada com margarina, despeje uma pequena quantidade da massa preparada no liquidificador.

Asse a panqueca dos dois lados até ficarem douradas.

Recheie a panqueca com o atum ou outro recheio de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28049-panqueca-de-atum-da-eve.html>