TROUXINHA DE LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de maionese sabor atum
- 1 xícara de cenoura ralada
- 1 xícara de alho poró refogado
- cebolinha para amarrar a trouxinha
- 1 xícara de ervilha
- 1 xícara de milho verde
- 1 xícara de maionese comum
- 1 ovo

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o ovo, o leite, a farinha de trigo e o sal, bata tudo.

Frite essa massa na frigideira antiaderente untada com óleo.

Frite dos dois lados, fazendo 10 panquecas e reserve.

Frite o alho poró na frigideira e reserve.

Faça o molho em um refratário juntando a maionese, a cenoura ralada, a ervilha escorrida e o milho verde.

Mexa muito bem e salpique cheiro verde.

Recheie as panquecas, faça as trouxinhas e amarre com cebolinha.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29249-trouxinha-de-legumes.html