

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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