

MINI-PANQUECA DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de abobrinha ralada
- 1 ovo batido (tipo omelete)
- 1/2 cebola picada (bem pequena)
- 2 dentes de alho amassados
- cheiro verde a gosto
- orégano a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (se necessário acrescentar por conta)

MODO DE PREPARO

Pode ser temperado com sal a gosto, queijo parmesão ralado, tempero pronto ou natural caso tenha outro acompanhamento.

Primeiramente bata o ovo como se fosse para omelete.

Logo após acrescente todos os ingredientes citados acima na receita.

Coloque em uma frigideira de Teflon um fio de óleo e aqueça.

Com uma colher de sopa faça as panquecas do tamanho desejado, o ponto ideal é douradinho de ambos os lados.

Em pouco tempo já adquirem o ponto certo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32225-mini-panqueca-de-abobrinha.html>