

FRITADA RÁPIDA DA GAU

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de farinha de trigo (cheia)

2 ovos

50 ml de leite integral

1/2 colher de sobremesa de sal (rasa)

1 pimentão verde pequeno picado

1 cenoura pequena crua ralada

1 tomate picado

1/2 cebola pequena picada

50 g de repolho roxo em tiras bem fininhas

MODO DE PREPARO

Bata com um fouet os ovos em um recipiente.

Acrescente a farinha de trigo e o leite.

Coloque o pimentão, a cenoura, o tomate, a cebola e o repolho.

Por último coloque sal aos poucos para que a medida fique a seu gosto.

Em uma frigideira com pouco óleo, coloque a massa e espalhe.

Conforme vai ficando douradinha, vá virando a fritada com cuidado para não quebrar utilizando uma espátula.

Sirva acompanhada com arroz e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32526-fritada-rapida-da-gau.html>