

CREPE CURITIBA LACREPERIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 litro de leite integral

2 ovos

30 g de manteiga derretida

1 colher (chá) rasa de fermento químico

1 colher (sopa) de maizena

300 g de farinha de trigo especial

RECHEIO:

Recheio: 400 g de mussarela ralada de boa qualidade

2 pimentões vermelhos bem maduros cortados em tiras bem finas

400 g de alcatra bovina cortada especialmente em lascas finas (espessura de uma moeda)

1 cebola pequena cortada em rodela bem finas

10 g de chimichurri seco

azeite de oliva para refogar

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e reserve na geladeira por 1 a 2 horas, até que a massa esteja bem gelada.

Em uma frigideira ou crepeira especial, untada com manteiga, despeje com uma concha a quantidade desejada, com o fundo da concha ou um spreader (acessório próprio para espalhar a massa de crepe francês sobre a chapa) espalhe a massa do centro para fora até adquirir o tamanho desejado.

Quando um lado estiver solto e levemente dourado, vire e faça o mesmo do outro lado, estando pronta, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a carne com sal, pimenta e azeite de oliva, até secar a água e reserve.

Refogue a cebola com azeite e o chimichurri por 3 minutos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma das massas e coloque queijo na metade da massa.

Por cima coloque a carne na mesma quantidade do queijo.

Espalhe 1 colher da cebola refogada por cima do queijo e da carne.

Lembre-se que você tem que colocar recheio apenas na metade da massa e não ultrapasse 1 cm de espessura, do contrário não conseguirá dobrar o crepe. A outra metade da massa deve ser dobrada por cima do recheio. Em fogo baixo leve o crepe dobrado em meia lua até que derreta o queijo, faça o mesmo do outro lado.

Quando o crepe estiver bem quente, com uma espátula dobre mais uma vez na metade e pronto, sirva com rodela de alho poró e ervas secas ou ciboulet's picadinhas para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38116-crepe-curitiba-lacreperia.html>