

PANQUECAS DE RICOTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

2 copos de farinha de trigo

1 copo de leite

1/2 copo de salsa e cebolinha

sal a gosto

copo de óleo de soja

RECHEIO:

Recheio: 500 g de ricota

salsa e cebolinha a gosto

sal a gosto

50 g de amendoim sem pele triturado

molho ao sugo

mussarela a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater tudo no liquidificador até dar consistência.

Colocar em uma frigideira untada, uma concha de massa, fritar e virar.

Repetir o processo até terminar com toda a massa.

RECHEIO:

Recheio: Adicionar todos os ingredientes em uma panela com fogo brando e aguardar.

Recheiar as panquecas com a ricota ainda morna e dispor-las em um refratário com queijo mussarela e molho ao sugo, polvilhar com orégano.

Levar ao forno por cinco minutos. Servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39034-panquecas-de-ricota.html>