

PANQUECA DE TOMATE SECO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 maço de rúcula picado

2 xícaras (chá) de tomate seco picado

1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

Requeijão a gosto

Queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata todos os ingredientes da massa. Frite pequenas porções em uma frigideira antiaderente para dourar os dois lados. Em uma tigela misture os ingredientes do recheio. Divida o recheio sobre as massas, enrole como rocambole e coloque em um forma. Cubra com requeijão e polvilhe com parmesão ralado. Leve a forno preaquecido por uns 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40705-panqueca-de-tomate-seco.html>