PANQUECAS DE PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

1 xícara de leite

1 xcícara de água

3 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de maizena

farinha até dar o ponto

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 cebola picada

1 dente de alho

1 vidro de palmito picado

2 tomates picados

azeitonas picadas a gosto

sal e pimenta a gosto

salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador até ficar uma massa mole, cremosa.

Depois em uma frigideira pré aquecida e com o fundo de óleo, pingue a massa até que cubra o fundo da frigideira, deixe um pouco vire a massa para cozinhar do outro lado e retire.

Frite no azeite de oliva a cebola e o alho, acrescente o tomate, a pimenta, o sal, a azeitona, o palmito (sem a água), a salsinha e deixe cozinhar até o ponto de molho.

Despeje porções do molho sobre a massa e enrole-as.

Jogue queijo e o restante do molho por cima e leve ao forno por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44912-panquecas-de-palmito.html