PANQUECA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de chá bem cheias de mandioca crua

3/4 de xícara de chá de óleo

1 1/2 xícaras de água

1 xícara de chá de farinha de trigo

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:2 xícaras bem cheia de ricota

1 colher de sopa cheia de salsa

1 colher de sopa de hortelã

1 colher bem cheia de manjericão

1 dente de alho grande

3 colheres de sopa de azeite

MOLHO:

Molho:Para o molho de tomate cazeiro

3 tomates médios

1 cebola pequena

1 colher bem cheia de manjericão

2 dentes de alho

1 colher de sopa de manteiga

Sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 cebola pequena

3 colheres de sopa de farinha de trigo

2 xícaras de chá de leite

1 colher de chá de manteiga

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma vasilha coloque a ricota e amasse com um garfo e depois acrescente os outros ingredientes.

Reserve.

Depois é só rechear as panquecas e cobrir com os molhos branco e de tomate.

Acrescente o molho de tomate primeiro e em seguida o branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51843-panqueca-de-mandioca.html