

# PANQUECA DE ATUM

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo de farinha de trigo

1 ovo

1 copo de leite

1 pitada de sal

1 pitada de orégano

1 pitada de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 cebola

3 latas de atum

sal, pimenta á gosto

2 dentes de alho

Queijo ralado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Unte uma frigideira com um pouco de óleo ou manteiga e jogue a massa, deixe dourar os dois lados e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Refogue no fogo o alho e a cebola, depois de dourar um pouco junte o atum e refogue com o sal, a pimenta e temperos á gosto.

Coloque um pouco de água e deixe cozinhar por 5 minutos.

Recheie as panquecas, enrole e polvilhe queijo ralado coloque no forno baixo e deixe até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52550-panqueca-de-atum.html>