PANQUECA DE BRÓCOLIS, RICOTA E NOZES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo de leite

1 copo de trigo

1 ovo

1 colher de azeite de oliva

2 colheres de queijo parmesão ralado

RECHEIO:

Recheio:2 maços de brócolis

300 g de ricota

150 g de nozes picadas

1 cebola média picada

azeite de oliva

COBERTURA:

Cobertura:molho de tomate

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Em uma frigideira antiaderente e untada com azeite, coloque uma concha da massa, espalhe e quando as bordas estiverem soltando, vire a massa e asse o outro lado. Faça vários discos de massa e reserve.

Numa panela, frite a cebola com azeite até dourar. Adicione o brócolis picado e refogue. Retire do fogo e adicione a ricota esfarelada e as nozes picadas.

Recheie os discos de massa e enrole-os como um canelone. Arrume-os em um pirex e regue com molho de tomate de sua preferência e queijo ralado. Leve ao forno para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53639-panqueca-de-brocolis-ricota-e-nozes.html