

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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