



# RECEITAS DA FIA

## Crepe de Coxão Mole com Catupiry

[www.receitasdafia.com/receitas/crepe-de-coxao-mole-com-catupiry](http://www.receitasdafia.com/receitas/crepe-de-coxao-mole-com-catupiry)

Surpreenda-se com esse crepe delicioso de carne e Catupiry para deliciar com toda a família !

Crepe de Coxão Mole com Catupiry

 40 min

 2 porções

### Ingredientes

- 2 bifes médios de [coxão mole](#)
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto
- [Azeite](#)
- 1 [ovo](#)
- 200 ml de [leite](#)
- 4 colheres (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) rasa de sal
- ½ colher (sopa) de [açúcar](#)
- 1 pitada de [fermento em pó](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#)
- [Catupiry](#) a gosto
- [Tomate-cereja](#) a gosto

### Modo de Preparo

1. Tempere os bifes de coxão mole com sal e pimenta-do-reino.
2. Aqueça um pouco de azeite em uma frigideira e frite os bifes até ficarem dourados. Reserve-os.
3. Em um recipiente, misture bem o ovo e o leite.
4. Adicione a farinha de trigo peneirada e misture novamente, até obter uma massa homogênea.
5. Acrescente o óleo, o sal, o açúcar e o fermento em pó, misturando bem.
6. Em uma frigideira, derreta a manteiga e despeje metade da massa.
7. Deixe a massa cozinhar até dourar de um lado e, em seguida, vire para dourar o outro lado.
8. Coloque um bife de coxão mole no centro da massa, acrescente o Catupiry e os tomates-cereja a gosto.
9. Dobre a massa sobre o recheio, formando um crepe, e transfira para um prato.
10. Repita o processo com o restante da massa.
11. Sirva e desfrute dessa deliciosa combinação de carne, Catupiry e crepe envolvente.