



RECEITAS DA FIA

Panqueca de abobrinha

www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-de-abobrinha

hummmm, essa panqueca de abobrinha é super prática de ser preparada, e ficar super deliciosa. Confira a receita!

Panqueca de abobrinha

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 4 a 5 abobrinhas raladas
- 1/2 de colher (chá) de sal
- 4 ovos
- 1 dente de alho amassado
- 1 xícara rasa (chá) farinha de trigo
- ½ de xícara (chá) queijo ralado
- 1 colher (sopa) de cebola bem picadinha
- 1/2 colher (chá) de pimenta do reino

Modo de Preparo

1. Coloque as abobrinhas raladas numa peneira grande, polvilhe com o sal e misture bem. Deixe escorrer o líquido, tem que ficar sequinha
2. Numa vasilha grande, bata os ovos com o alho amassado, mexa bem e junte a farinha, o queijo, a cebola e a pimenta, misture bem.
3. Junte as abobrinhas e misture.
4. Numa frigideira grossa já aquecida, coloque um pouquinho de óleo e uma colher grande da massa.
5. Deixe tostar, cerca de 2-3 minutos.
6. Vire, taste o outro lado e reserve num prato.
7. Vá fazendo as demais panquecas, colocando umas sobre as outras.
8. Sirva com recheio de queijos, com ricota temperada ou com requeijão.

www.receitasdafia.com