

PANQUECA DE CALABRESA COM ABOBRINHA

INGREDIENTES

Panqueca

2 xícaras de chá de leite integral

4 ovos

6 colheres de sopa de óleo

2 colher de chá de sal

3 xícaras de farinha de trigo

Molho

2 linguiças calabresa (400g) ralada

2 abobrinhas italianas (500g) ralada

1 lata de molho de tomate

1 lata de milho

2 colheres de sopa de ketchup

Cebola, alho e sal a gosto

Queijo ralado

MODO DE PREPARO

Panqueca

Com uma concha, espalhar a mistura em uma frigideira (fogo médio)

Reservar

Molho

Acrescentar a linguiça calabresa ralada

Acrescentar a abobrinha, em seguida o molho de tomate e o ketchup

Deixar cozinhar por 20 minutos

Em uma tigela, utilize o molho para rechear a panqueca

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1010-panqueca-de-calabresa-com-abobrinha.html>