



Panqueca de mandioca com camarão

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 01:00

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 500 g de mandioca crua ralada
- 2 ovos
- 2 colheres (chá) de sal
- 50 g de Queijo Provolone Tirolez ralado
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 cebola pequena ralada
- 250 g de camarão médio limpo
- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 1 colher (chá) de dill

Modo de Preparo

Em uma tigela, coloque a mandioca, os ovos, 1 colher (chá) de sal, o Queijo Provolone Tirolez e misture bem.

Em uma frigideira untada, aqueça a Manteiga Sem Sal Tirolez e espalhe pequenas porções de massa (cerca de 9 cm de diâmetro) e achate com a espátula.

Tampe e frite em fogo baixo, deixando dourar dos dois lados (cerca de 10 minutos).

Repita a operação até terminar a massa. Reserve. Na mesma frigideira, refogue a cebola, junte o camarão e frite por 5 minutos.

Acrescente o Creme de Ricota Tirolez, o dill e o sal restante. Sirva com as panquecas.