

Foto meramente ilustrativa.



## Produção Panquequinhas Utchy

| Ingredientes                            | Unid               | Qtde líquida         |
|---|--------------------|----------------------|
| <b>Utchy Espaguete</b>                  | 1 pacote           | 200 gramas (drenado) |
| Ovos frescos                            |                    | 2 unidades           |
| Leite integral                          | 2/3 xícara de chá  | 150 mililitros       |
| Farinha de trigo                        | 1 xícara de chá    | 150 gramas           |
| Fermento químico                        | ½ colher de chá    | 3 gramas             |
| Sal refinado                            | ½ colher de chá    | 3 gramas             |
| Pimenta do reino preta moída            | qb                 |                      |
| <b>Kamaboko Kani Kai-ho (Agronippo)</b> | 1 pacote           | 100 gramas           |
| Cebolinha em rodelas finas              | 2 colheres de sopa |                      |
| Hortelã (folhas picadas)                | 1 colher de sopa   |                      |
| Raspas da casca de limão siciliano      | 1 colher de chá    | Raspas de ½ unidade  |
| Suco de limão siciliano                 | 2 colheres de sopa | ½                    |
| Couve flor                              | 2 xícaras de chá   | 150 gramas           |
| Azeite comum                            | qb                 |                      |

### Modo de preparo

- 1 Drenar o Utchy Espaguete e secar. Colocar em uma tigela e no microondas por 1 minuto. Cortar os macarrões em comprimento médio (5 cm aproximadamente);
- 2 Cortar o Kamaboko Kani em tiras finas;
- 3 Cortar a couve-flor em flores pequenos, ferver rapidamente em água, escorrer e reservar;
- 4 Misturar todos os ingredientes, menos o azeite, em uma tigela e misture bem;
- 5 Numa frigideira antiaderente coloque um pouco de azeite;
- 6 Colocar duas colheres de sopa de massa formando pequenas panquequinhas;
- 7 Fritar até dourar dos dois lados. Servir quente.

### Dicas do Chef