

Foto meramente ilustrativa.



Produção Panquequinhas Utchy

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
Utchy Espaguete	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	
Kamaboko Kani Kai-ho (Agronippo)	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