

CREPES DE FIAMBRE E QUEIJO PANADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 14 CREPES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

1 receita de crepes simples com 17 cm de diametro

80g de margarina

1 cebola pequena picada

80g de farinha

500 ml de leite

200g de fiambre cortado em pedacinhos

200g de queijo flamengo cortado em pedacinhos

Sal q.b.

Pimenta q.b.

Noz-moscada q.b.

Ovo batido

Pão ralado q.b.

Óleo para fritar

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a margarina e a cebola.

Mexa e deixe refogar ligeiramente.

2. Junte a farinha e mexa muito bem.

3. Aos poucos e mexendo sempre, junte o leite.

Depois do molho começar a ferver, junte o fiambre e o queijo.

Apague o lume.

Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Envolva tudo muito bem.

4. Em cada folha de crepe, coloque uma colher de sopa de recheio.

Feche o crepe unindo as pontas laterais e enrole.

Repita o processo até acabar as folhas de crepe e o recheio.

5. Passe os crepes por ovo batido e por pão ralado.

Frite os crepes de ambos os lados em óleo quente.

Caso não queira utilizar os crepes todos no mesmo dia pode congelá-los panados.

Depois de fritos, retire-os para um prato com papel absorvente.

E estão prontos a servir.

Podem ser servidos como entrada ou como prato, acompanhados de arroz ou salada.

Custo: 4.00 € ; Custo por crepe: 0.28 €

<http://www.saborintenso.com/f21/crepes-queijo-fiambre-panados-13239/>

www.saborintenso.com