/ /

Romaneca da Horta

Ingredientes da massa.

1 Beterraba cozida.
2 Ovos.
1 xícara de leite
1 xícara de farinha de trigo.
1 colher de sopa de óleo
1 pitada de sal.

Modo de Preparo.

Bata a beterraba, os ovos, o leite, o óleo e o sal no liquidificador.
Acrescente a farinha e bata até ficar uma massa lisa.
Aqueça uma frigideira antiaderente, coloque uma pequena quantidade de massa e espalhe formando um disco fino
Doure dos dois lados. Reserve.

Recheio.

400g de sobrecoxa cozida e desfiada.
300g de abobrinha italiana cozida e amassada.
1 cenoura pequena ralada
1/2 xícara de milho
1 Tomate picado
1/2 cebola picada
1 dente de alho
Cheiro verde
1 colher de sopa de óleo
1 pitada de sal, Açafrão.

/ /

Modo de preparo.
Refogue a cebola e o alho.
Acrescente o tomate, a cenoura e a milho, junte o frango.
Acrescente a abobora amassada e misture bem.
Cozinhe até obter um recheio cremoso porem firme
Finalize com cheiro-verde.