

## Crepe de frutos do mar



Ingredientes: 1 chávena de leite  
1 chávena de farinha de trigo  
2 colher de sopa de azeite  
2 unidade de ovos  
1 pitada de sal  
200 grama de camarões médios  
100 grama de lulas em rodela  
100 grama de mexilhões  
1 colher de sopa de azeite de oliva  
2 unidade de dentes de alho  
1 unidade de cebola  
1 unidade de tomate  
0 totaste de lemmon pepper

### Instruções de preparação:

Leve ao liquidificador o leite, a farinha, 2 colheres de sopa de azeite, os ovos e uma pitada de sal. Bata bem e, depois com uma concha, leve uma porção de cada vez à frigideira, aquecendo a massa dos dois lados. Quando estiver pronta reserve. Tempere previamente os frutos do mar com o lemmon pepper a gosto. Deixe descansar por 3 minutos. Refogue os camarões, as lulas e os mexilhões com o restante azeite, o tomate, o alho e o sal a gosto. Recheie os crepes e sirva com molho bechamel com uma pitada de noz moscada.

Sugestões Adicionais: