

# PANQUECA DE QUEIJO COM ESPINAFRE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 ovos  
1 xícara de leite  
1 colher de azeite  
sal e pimenta

### RECHEIO:

Recheio: 2 maços de espinafre  
1 ovo  
1 gema  
2 colheres de margarina  
1/2 xícara de água  
2 colheres de maisena  
150g de ricota picada  
1/2 lata de molho de tomate  
100 g requeijão  
1 pitada de noz-moscada  
sal e pimenta

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: No liquidificador, bata todos os ingredientes da massa.  
Frite as panquecas em uma frigideira untada com óleo.

### RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o espinafre com a água e margarina.  
Escorra o líquido e reserve.  
Dissolva a maisena no líquido reservado e junte o espinafre picado e os demais ingredientes.  
Leve ao fogo até engrossar.  
Recheie as panquecas e enrole.

Em um refratário, coloque as panquecas e o molho de tomate e polvilhe o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19124-panqueca-de-queijo-com-espinafre.html>