

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>