DIP DE ESPINAFRE DO APPLEBEE’S E FRIDAYS

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola média picada

2 dentes de alho picado

300 g espinafre congelado (aqueles que vende em saquinho no mercado)

450 g espinafre fresco

1/2 xícara de leite

170 g cream cheese

1 colher (sopa) de molho inglês (worcestershire sauce)

1 pitada de pimenta cayenne

3/4 de xícara de parmesão ralado

1/4 de xícara de queijo pecorino romano (ou substituir por parmesão ou mussarela)

1 xícara de mussarela ralada ou em cubos

pimenta-do-reino a gosto

pão, torrada ou tortilhas de milho

MODO DE PREPARO

Separe os ingredientes e rale os queijos.

Pique o espinafre, a cebola e o alho.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho.

Quando estiver dourando, acrescente metade da quantidade de espinafre fresco e deixe murchar.

Em seguida, acrescente a outra metade de espinafre e deixe refogar por 6 minutos.

Acrescente o espinafre congelado e refogue por mais 6 minutos.

Escorrer todo o caldo do espinafre com auxílio de um escorredor de massa e reserve.

Na mesma panela, acrescente o leite e o cream cheese e ferva até derreter todo o cream cheese.

Desligue o fogo e acrescente os queijos (reserve um pouco de mussarela e parmesão para finalizar o prato), a pimenta e o molho inglês e misture.

Adicione a mistura de espinafre e mexa bem para incorporar toda a mistura.

Em uma tigela, despeje a mistura de espinafre e queijos e finalize com o restante de mussarela, parmesão e páprica antes de levar ao forno.

Leve o forno até o queijo derreter completamente.

Agora é só se deliciar com esta maravilha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20773-dip-de-espinafre-do-applebees-e-fridays.html