

# PANQUECA DE ESPINAFRE COM FRANGO AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

## INGREDIENTES

2 xícaras de leite  
2 xícaras de farinha e trigo  
2 ovos  
1 punhado de espinafre cru (lavado na água e vinagre)  
sal e gosto  
500 g de filé de peito de frango cozido e desfiado  
1 xícara de leite  
1 caixinha de creme de leite  
2 colheres de requeijão cremoso sabor 4 queijos  
queijo parmesão ralado a gosto  
1 cenoura ralada  
1 lata de ervilha  
1 lata e milho  
2 colheres de uva passa (opcional)  
1/2 cubo de caldo de galinha  
1 cebola picada  
1 dente de alho pequeno picado  
1 colher de margarina

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, a farinha de trigo e o espinafre.

Em uma frigideira teflon, despeje uma concha de massa e lembre-se de espalhar a massa na frigideira (se achar que está muito grossa acrescente mais leite).

Em uma panela, doure a cebola, o alho e o caldo de galinha na margarina.

Acrescente o leite, o requeijão e o creme de leite aos poucos e mexa para não empelotar.

Quando o molho estiver borbulhando, desligue e reserve metade.

Em outra panela, coloque o frango desfiado e uma parte do molho, mexa até ficar consistente e acrescente a cenoura, o milho, e ervilha e as passas.

Desligue o frango quando levantar fervura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23976-panqueca-de-espinafre-com-frango-ao-molho-quatro-queijos.ht>

