

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.

©2024 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>

