

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.

ml