

PANQUECAS DE ESPINAFRE COM RECHEIO DE RICOTA DA VÓ CASTORINA

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 2 xícaras de (chá) de leite
- 1 xícara de (chá) de espinafre cozido (espremido)
- 3 ovos
- 1 colher de (chá) de sal
- 1 colher de (sopa) de margarina
- 1 xícara de chá de aveia em flocos finos
- 1 xícara de chá de maisena

RECHEIO:

- Recheio: 2 colheres de sopa de margarina
- 1 cebola ralada
- 2 colheres de sopa de maisena
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (chá) de sal
- 3 xícaras de queijo ricota em cubos pequenos
- 1 pacote de molho de tomate tradicional

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o leite, o espinafre, os ovos, o sal, a margarina, a aveia e a maisena até ficar homogênea.

Unte uma frigideira média com óleo, despeje 1 concha de massa espalhando sobre o fundo, doure os dois lados, retire do fogo e reserve. Unte novamente a frigideira e repita a operação até acabar a massa.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela pequena derreta a margarina, e doure a cebola, acrescente a maisena, dissolvida no leite com sal. Cozinhe em fogo médio mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e misture o queijo.

Recheie as panquecas e enrole como rocambole. Coloque-as em uma travessa e mantenha em lugar aquecido.

Em uma panela pequena aqueça o molho de tomate e espalhe sobre as panquecas. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42410-panquecas-de-espinafre-com-recheio-de-ricota-da-vo-castorina.html>