

# ESPINAFRE GRATINADO FÁCIL

## INGREDIENTES

2 maços de espinafre  
1 kg de carne moída  
1 litro de leite  
1 colher de sopa de margarina  
1 cebola media  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
sal a gosto  
Noz-moscada a gosto  
100 g de mussarela  
Queijo ralado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

### ESPINAFRE:

Espinafre: Lave o espinafre e coloque para ferver em uma panela com bastante água.

Tome cuidado para não cozinhar demais.

Escorra e corte o espinafre para que fique bem picado.

### CARNE MOÍDA:

Carne moída: Tempere e cozinhe a carne moída a gosto

### PARA O CREME:

Para o Creme: Bata o leite, a cebola e a farinha de trigo no liquidificador até ficar homogêneo.

Em uma panela derreta a margarina e coloque o líquido do liquidificador, mecha até obter um creme consistente.

Adicione noz-moscada e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de vidro unte com um pouco de azeite ou manteiga, mas que seja pouco para não ficar muito oleoso.

Coloque a carne moída, depois o espinafre, cubra com o molho branco, polvilhe a mussarela e o queijo ralado.

Leve ao forno até derrete o queijo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44636-espinafre-gratinado-facil.html>