

ESPINAFRE GRATINADO FÁCIL

INGREDIENTES

2 maços de espinafre
1 kg de carme 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 derreter o queijo.

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