

Panqueca de frango com espinafre

Ingredientes da massa

Leite - 500ml

Farinha de trigo - 170 gramas

Gorgonzola - 100 gramas

Ovos - 3

Sal - 1 pitada

Salsa picada - 1 colher

Manteiga - 100 gramas

Milho - 1 copo



Autora: Bia Borges
28 de abril de 2012

Modo de preparo a massa

1. Misture todos os ingredientes no liquidificador e leve para gelar por 10 minutos, faça as panquecas.

Ingredientes para o recheio

Alho picado - 2 dentes

Cebola picada - 1

Azeite - 3 colheres

Sal - a gosto

Noz moscada - a gosto

Pimenta do reino - a gosto

Modo de preparo do recheio

1. Numa panela, doure o alho e a cebola com o azeite.

2. Junte o frango e refogue por alguns minutos.

3. Adicione a farinha de trigo e, em seguida, o leite.

4. Misture até obter um creme. Adicione o milho, junte o queijo, o espinafre e tempere com o sal, pimenta do reino e noz-moscada. Recheie as panquecas.

Ingredientes para o molho

Creme de leite - 500ml

Sal - a gosto

Pimenta do reino - a gosto

Modo de preparo do molho

1. Leve ao fogo o queijo com o creme até obter um molho.

2. Tempere e sirva as panquecas.