

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 requeijão, 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.