



PANQUECA DE RICOTA E ESPINAFRE

Ingredientes

Recheio:

- 250 g de espinafre em folhas
- 500 g de ricota
- 3 dentes de alho picado
- 26 ml de azeite de oliva (2 colheres de sopa)
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

Massa:

- 240 g de Farinha de Trigo Maria Inês (2 xícaras)
- 480 ml de leite (2 xícaras)
- 2 ovos
- 13 ml de óleo (1 colher de sopa)
- 5 g de sal (1 colher de chá)



Montagem:

- 720 ml de molho de tomate (3 xícaras)
- 150 g de muçarela ralada
- 50 g de parmesão ralado (5 colheres de sopa)

Modo de preparo

Recheio:

- 1) Coloque em uma frigideira um fio do azeite de oliva e as folhas de espinafre. Mexa de vez em quando até que as folhas estejam macias, porém não totalmente murchas.
- 2) Transfira para uma peneira para escorrer o excesso de líquido, aperte um pouco com a parte de trás de uma colher.
- 3) Pique um pouco o espinafre.
- 4) Volte a frigideira para o fogo e acrescente o restante do azeite e frite os dentes de alho até dourarem.



PANQUECA DE RICOTA E ESPINAFRE

Modo de preparo

5) Desligue o fogo e acrescente o espinafre já escorrido e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

6) Solte a ricota com um garfo.

7) Tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

8) Junte a ricota o espinafre e misture.

Massa:

1) Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 1-2 minutos até ficar homogêneo.

2) Em seguida aqueça uma frigideira e coloque um pouco de massa.

3) Mexa a frigideira rapidamente, para que a massa espalhe por completo (não deixe a massa grossa).

4) Quando a massa soltar da frigideira (faça o teste com uma espátula) vire-a e deixe dourar do outro lado.

Montagem:

1) Recheie as panquecas com cerca de 2 colheres de sopa do recheio e enrole as panquecas (gosto de dobrar as pontinhas para dentro para o recheio não vazar).

2) Você pode manter todas as panquecas juntas e ir aquecendo conforme irá comer.

3) Distribua as panquecas recheadas para um refratário com um pouco de molho no fundo.

4) Cubra com um pouco de molho de tomate e com o queijo muçarela e parmesão ralado.

5) Leve ao forno a 200°C por cerca de 15 minutos ou até o queijo derreter.

