



Panqueca com recheio de espinafre e ricota



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Espinafre (branqueado, fatiado)	14 cubos	600 g
Ricota (esfarelada)	2 xícaras (chá)	280 g
Requeijão cremoso	Meia xícara (chá)	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 pitada	0,4 g

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo	4 unidades	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras (chá)	400 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (chá)	5 g
Manteiga sem sal (derretida)	Meia xícara (chá)	100 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Fermento (em pó)	2 colheres (chá)	8 g
Óleo	1 colher (sopa)	15 ml
Molho de tomate AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	400 g

Modo de Preparo

1. Prepare o recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Acrescente o espinafre e refogue até que o líquido seque totalmente. Adicione a ricota, o requeijão, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture bem. Reserve.
2. No copo do liquidificador, coloque o ovo, o leite, o Tempero SAZÓN® Profissional, a manteiga, a farinha de trigo e o fermento em pó, e bata até obter uma mistura lisa. Reserve.
3. Unte com o óleo uma frigideira de 15 cm de diâmetro antiaderente, e leve ao fogo médio para aquecer. Despeje uma concha da massa sobre a frigideira fora do fogo e gire para distribuir por igual. Leve ao fogo até aparecerem pequenas bolhas na massa e as bordas se soltarem facilmente. Com a ajuda de uma espátula, vire a panqueca na frigideira e frite o outro lado até começar a dourar. Repita a operação com o restante da massa.
4. Distribua igualmente o recheio no centro de cada massa e enrole. Disponha as panquecas em uma GN, cubra com o Molho de tomate Ajinomoto® e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até que esteja aquecido. Retire do forno e sirva em seguida.