

Panqueca de legumes colorida união ao molho branco

Ingredientes

Massa:

3 ovos

2 xícaras de leite

2 xícaras de farinha

2 colheres de óleo

Sal a gosto

Recheio:

2 tomates médios

2 cenouras médias

2 beterrabas médias

300 gramas de brócolis

300 gramas de couve flor

200 gramas de repolho picado

200 gramas de espinafre

200 gramas de requeijão de bisnaga STEFANELLO

200 gramas de creme de leite

20 gramas de queijo parmesão STEFANELLO

100 gramas de queijo mussarela picado STEFANELLO

Sal a gosto

Orégano a gosto

Observação: Pode-se acrescentar milho, ervilha,



Preparo

Modo de preparo da Massa

Bata tudo no liquidificador e reserve em um recipiente.

Para fazer a massa colorida, pegue 2 conchas da massa pronta que foi reservada, coloque no liquidificador e acrescente:

50 gramas de espinafre higienizado para fazer a panqueca verde.

50 gramas de beterraba higienizada e sem cozimento para fazer a panqueca roxa.

50 gramas de cenoura higienizada e sem cozimento para fazer a panqueca laranja.

Em uma frigideira untada com manteiga STEFANELLO e aquecida, despeje uma concha de massa e cozinhe primeiro de um lado e depois do outro.

Modo de preparo do Recheio

Depois de higienizados e cozidos, devem-se picar em cubos, todos os legumes e misturar, acrescentando os 20 gramas do queijo parmesão ralado STEFANELLO, 100 gramas do queijo mussarela STEFANELLO picado e 300 gramas de requeijão em bisnaga STEFANELLO.

Modo de preparo do Molho Branco

Refogue em uma panela a manteiga STEFANELLO, o alho e a cebola até dourar. Acrescente o creme de leite e o queijo mussarela STEFANELLO, deixe cozinhar por 3 minutos, acrescente o leite e o amido de milho. Mexer até engrossar e está pronto.

acelga ou outros legumes a gosto.

Molho branco:

½ cebola pequena picada

1 dente de alho picado

1 colher de manteiga STEFANELLO

1 colher de amido de milho

200 gramas de creme de leite

300 ml de leite

50 gramas de queijo mussarela ralado
STEFANELLO

Sal a Gosto



Médio

Modo de preparo para montagem do prato:

Monte as panquecas, coloque em uma travessa e acrescente por cima o molho branco e o queijo ralado parmesão ou mussarela fatiado STEFANELLO. Depois, é só levar ao forno por aproximadamente 10 minutos, até que o queijo esteja totalmente derretido. Pronto o preparo, depois, é só servir. Rende 8 porções