

Crepes de cogumelos, cebolinho e espinafres

Vegetariano —   15 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/crepes-de-cogumelos-cebolinho-e-espinafres



Ingredientes

1 chávena de farinha
2 chávenas de leite
2 ovos
60 g de espinafres
Sal e pimenta q.b.
Azeite q.b.
300 g de cogumelos
100 g de queijo com alho e ervas para barrar
Cebolinho q.b.

Confeção

1. Num liquidificador, misture a farinha, o leite, os ovos, os espinafres e uma pitada de sal e pimenta. Triture tudo bem até obter uma massa líquida e suave.
2. Numa frigideira com um fio de azeite, refogue os cogumelos laminados e temperados com sal e pimenta. Reserve.
3. Pincele outra frigideira com um pouco de azeite, verta a massa de modo a fazer crepes. Vire-os com cuidado e tenha atenção para que não fiquem colados ou demasiado cozinhados.
4. Barre os crepes com o queijo e recheie-os com os cogumelos. Sirva-os polvilhados com cebolinho picado.