

FRICASSÊ DE PALMITO

INGREDIENTES

6 batatas pequenas/médias
300 g de palmito picado
4 dentes de alho
1 cebola grande picada
1 lata de milho verde sem água
1 pote de requeijão cremoso
1 caixinha de creme de leite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
alho granulado a gosto
200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em pedaços médios
Pique o palmito em pedaços iguais
Bata no liquidificador o creme de leite, o milho e o requeijão cremoso
Pique o alho e a cebola e doure
Acrescente as batatas cozidas, o palmito picado
Despeje o creme batido no liquidificador, abaixe o fogo e deixe cozinhar de 3 a 5 minutos, mexendo sempre
Acerte o sal, a pimenta
Desligue o fogo
Coloque o conteúdo em um refratário
Salpique por cima bastante mussarela ralada
Leve ao fogo até dourar
Sirva com batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4443-fricasse-de-palmito.html>