

CREME DE PALMITO

INGREDIENTES

2 latas pequenas de palmito
2 xícaras (chá) de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de farinha de trigo
4 xícaras (chá) de caldo de carne
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Bata, no liquidificador, o palmito, cortado em pedaços grandes, junto com o leite
Aqueça a manteiga, polvilhe a farinha e mexa até dourar
Junte o caldo de carne aos poucos mexendo depressa para não encaroçar
Ferva por 5 minutos
Ponha o palmito batido e aqueça sem ferver
Adicione os temperos e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/596-creme-de-palmito.html>