

# CREME DE PALMITO SUPREMO

## INGREDIENTES

### CREME:

creme:1 cebola grande picada  
2 dentes de alho picado  
3 colheres de sopa de manteiga para refogar  
300 g de palmito pupunha  
2 xícaras de leite  
1 caixa de creme de leite  
2 xícaras de água  
1 colher de sopa de amido de milho dissolvido em 200 ml de leite  
1 pitada de nós moscada  
1 pitada de pimenta do reino  
1 pitada de sal

### ACOMPANHAMENTOS:

acompanhamentos:pão italiano  
palmito picado a gosto  
queijo parmesão ralado a gosto  
cebola picada a gosto  
salsinha picada a gosto  
azeite extra virgem a gosto  
pimenta em conserva de azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a cebola e o alho picado com a manteiga.  
Refogue em fogo baixo.  
Depois de refogar os temperos, acrescente todo o palmito e mexa durante 5 minutos.  
Acrescente a água e deixe ferver por mais 3 minutos.  
Acrescente o leite e o creme de leite.  
Mexa bem por 5 minutos. Atenção para não deixar ferver.  
Despeje tudo no liquidificador e deixe batendo por 5 minutos.

Volte o creme para a panela e adicione o leite com amido de milho, o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada.

Deixe em fogo baixo até adquirir consistência cremosa.

Sirva em uma cumbuca ou no pão italiano.

Acrescente os ingredientes de acompanhamento para finalizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/15090-creme-de-palmito-supremo.html>