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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15090-creme-de-palmito-supremo.html