

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