

CANUDINHOS SABOROSOS DE PALMITO

INGREDIENTES

24 canudinhos de massa comprados prontos

1 cebola média picada

1 tomate médio picado

1 vidro de palmito picado

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de salsa picada

1 colher (sopa) de molho de gergelim

3 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque o azeite e refogue a cebola e o tomate por uns 5 minutos.

Acrescente o palmito, a salsa e tempere com sal e pimenta.

Refogue por uns 10 minutos, mexendo sempre.

Dissolva a farinha de trigo no leite e acrescente ao refogado e cozinhe por uns 10 minutos.

Por último acrescente o molho de gergelim e mexa bem.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Depois de frio, recheio os canudinhos com o refogado e sirva em seguida como aperitivo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15794-canudinhos-saborosos-de-palmito.html>