

CREME DE ERVILHA SUPER RÁPIDO

INGREDIENTES

- 1 lata de ervilha
- 1/2 cebola picada
- 1 litro de leite
- 2 colheres (sopa) bem cheias de maisena
- 1 colher (sopa) de requeijão
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola com a lata de ervilha.

À parte, faça uma mistura com o leite, maisena, requeijão e sal.

Depois de refogado coloque no liquidificador junto com a mistura de leite.

Bata tudo por uns 3 minutos.

Volte tudo para a panela e mexa bem em fogo alto até engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17417-creme-de-ervilha-super-rapido.html>