

CREME DE CHUCHU LOW CARB

INGREDIENTES

1 chuchu médio picado em pedaços médios

1 cebola pequena picada

alho

1 litro de água

200 ml de creme de leite fresco

1 xícara de palmito picado

sal e pimenta a gosto

queijo ralado a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, a água, o chuchu, a cebola e o alho.

Deixe cozinhar por 20 minutos e desligue o fogo.

Bata os ingredientes no liquidificador ou no mixer até virar um caldo.

Aqueça a panela e misture o chuchu batido com o creme de leite, sal, pimenta, salsinha, palmito e o queijo ralado.

Deixe levantar fervura e desligue.

Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21185-creme-de-chuchu-low-carb.html>