

CREME DE ASPARGO FÁCIL

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite nestlé
1 vidro de aspargo em conserva
1 cebola média picada
2 dentes de alho
sal e pimenta a gosto
800 ml de leite
1 e 1/2 colher de manteiga
2 colheres de farinha de trigo
5 unidades de aspargos natural (opcional)

MODO DE PREPARO

Abra o vidro de aspargos com cuidado para não derrubar o líquido e despeje o líquido no liquidificador.

Acrescente no liquidificador o leite

Separe 5 aspargos e fatie com espessura de 1 dedo.

Se for usar o aspargo natural, tem que limpar o talo para não ficar "puxa-puxa".

Pique e coloque dentro do liquidificador.

Coloque os aspargos no liquidificador e bata, não muito, deixe uns pedacinhos.

Na frigideira, derreta a manteiga e acrescente o alho (cuidado para não queimar, deixe sempre em fogo baixo).

Depois, coloque as 2 colheres de farinha e vá fritando a farinha.

Acrescente 1 concha do preparo do liquidificador, frite e volte para o liquidificador, bata tudo novamente.

Volte depois pra frigideira, acrescente os aspargos que foram cortados no início e vá mexendo até engrossar.

Não engrosse muito, se precisar coloque mais leite.

Desligue, coloque o creme de leite e mexa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23678-creme-de-aspargo-facil.html>