

CREME DE ESPINAFRE SIMPLES

INGREDIENTES

1 maço de espinafre

1 colher de sopa de azeite

4 dentes de alho

1/2 cebola

1 sachê sazón para legumes

3/4 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Lave o espinafre e leve para cozinhar na água, até que ele fique murcho.

Depois escorra a água e deixe-o secar.

Pique o alho e a cebola e em uma panela, refogue no azeite, até dourar.

Junte o espinafre e o sazón, deixe apurar.

Em seguida, cuidado para não se queimar, despeje o espinafre no liquidificador, junte o leite e bata bem.

Se necessário, volte para a panela, para misturar e aquecer mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26851-creme-de-espinafre-simples.html>