

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>