

CREME DE ASPARGOS

INGREDIENTES

1 cebola picada
1 creme de aspargos em pó (tipo sopa maggi, knorr)
1 vidro de aspargos brancos em conserva
1 colher (sobremesa) de manteiga
6 copos de água fria
1 colher (sopa) de requeijão (opcional)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para facilitar, pique 1 cebola e 1/2 vidro de aspargos em pedaços pequenos e deixe separado.

Numa panela grande, coloque a manteiga e a cebola picada, deixe fritar até dourar.

Acrescente os 6 copos de água fria e logo depois o creme de aspargos em pó, o sal e os aspargos picados.

Deixe cozinhar por alguns minutos.

É sempre bom dar uma mexida para ver como que está.

Quando o creme já estiver engrossando, tire os pedaços de aspargos da panela e, em um prato, esmague-os para dar mais sabor ao creme e ponha de volta na panela para desmanchar.

Se já estiver muito grosso ou quiser que renda mais, coloque mais ou menos 1 copo da própria água do aspargo.

Pique o resto dos aspargos, mas deixando em pedaços "grandinhos" (maior do que os do início).

Coloque na panela e mexa.

Se optar em colocar o requeijão, coloque-o, mexa bem e logo desligue.

Servir quente.

Dica: servir com queijo ralado fica ótimo, já que o queijo derrete!

O aspargo por si só já é meio salgado e o creme em pó também, então só 1 colher (café) de sal geralmente já é o suficiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27987-creme-de-aspargos.html>