

PENNE AO CREME DE KANI-KAMA E PALMITO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

CREME DE KANI-KAMA E PALMITO:

Creme de kani-kama e palmito: 1 colher das de sopa de azeite
20 g de manteiga
1 colher das de café de alho amassado ou bem picado
1/2 xícara das de chá de cebola bem picada
1 sachê de caldo de legumes em pó 0% de gordura
3 tomates sem pele e sem sementes picados em cubos bem pequenos
2 colheres das de sopa de molho inglês
1 colher das de sopa de mostarda
3 colheres das de sopa de catchup
100 ml de vinho branco seco
1 colher das de sopa de conhaque
1 colher das de sopa farinha de trigo peneirada
300 ml de leite
300 ml de água
250 g de kani-kama cortado em rodelas
300 g de palmito cortado a gosto (1 vidro grande, tipo jussara ou pupunha)
400 g de creme de leite fresco ou uht
sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada ralada a gosto
1/2 xícara das de chá de salsa fresca bem picada

MODO DE PREPARO

CREME DE KANI-KAMA E PALMITO:

Creme de kani-kama e palmito: Refogue o alho e a cebola no azeite, junte os tomates, o caldo de legumes, o molho inglês, a mostarda, o catchup, o vinho branco seco e o conhaque, deixe levantar fervura e retire do fogo.

Junte a farinha de trigo peneirada e mexa rapidamente, para não formar grumos.

Acrescente o leite e a água aos poucos e continue mexendo.

Volte o creme ao fogo, deixe cozinhar por 5 minutos e bata, com um mixer ou em um liquidificador.

Acrescente o kani-kama, o palmito, o creme de leite e tempere com sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada ralada a gosto.

Junte o penne e deixe aquecer.

Finalize com queijo e salsinha a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29483-penne-ao-creme-de-kani-kama-e-palmito-da-abimapi.html>