

CREME DE PARMESÃO

INGREDIENTES

- 1 creme de parmesão
- 2 caixas de creme de leite
- 2 xícaras de chá de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de chá de azeite
- tomilho debulhado a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela em fogo médio, o creme de leite em banho-maria, bata bem com um batedor até incorporar.

Abaixe o fogo, adicione, aos poucos e sem parar de bater o queijo parmesão ralado.

Em seguida, acrescente em fio, o azeite, batendo sempre até incorporar.

Retire do fogo, acrescente o tomilho, o sal, a pimenta-do-reino, misture e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30288-creme-de-parmesao.html>