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 encorporar.

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 encorporar.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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