

# CREME DE ERVILHAS GRATINADO

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de margarina  
1 cebola média picada  
1 tablete de caldo de creme  
1/2 litro de água  
2 latas de ervilhas (com água)  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
150 g de presunto picado  
sal e pimenta a gosto  
100 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

### CONGELAR:

Congelar: Deixe esfriar naturalmente. Adicione em recipiente que possa ir ao micro-ondas. Etiquete e leve ao freezer por até 6 meses.

### DESCONGELAR:

Descongelar: Retire do freezer e leve diretamente ao micro-ondas. Deixe aproximadamente 10 minutos na potência alta (100%). Mexa após 6 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32068-creme-de-ervilhas-gratinado.html>