

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 potencia alta (100%). Mexa após 6 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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