

CREME DE PALMITO DA GISELE

INGREDIENTES

1 vidro grande de palmito

1 caixa de leite

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Escorra o palmito e ponha no liquidificador mais da metade, junto com a manteiga, o leite e a farinha de trigo.

O que restar do palmito, corte em rodelas.

Bata bem e coloque na panela o creme, os palmitos em rodelas, sal e pimenta a gosto.

Cozinhe por 3 minutos e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/32266-creme-de-palmito-da-gisele.html>