

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 rodela.

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

Cozinhe por 3 minutos e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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