

PALMITO AO CREME BRANCO

INGREDIENTES

2 vidros de palmito

3 xícaras de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

2 cebolas fatiadas

2 tabletes de caldo de legumes

2 latas de creme de leite

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de orégano

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os palmitos em rodelas e reserve

Misture o leite com a farinha de trigo no liquidificador

Refogue a cebola na manteiga até que amoleça

Misture o leite batido com a farinha, a cebola, o caldo de legumes e o sal em fogo brando e mexa por 10 minutos.

Coloque as rodelas de palmito e o creme de leite e mexa até que fique um creme levemente espesso.

Desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32337-palmito-ao-creme-branco.html>