

CREME DE ESPINAFRE PRÁTICO

INGREDIENTES

1 maço de espinafre

3 colheres de azeitonas sem caroço

2 colheres de cebola picada

2 xícaras de leite

1 colher de queijo parmesão

3 colheres de trigo

Sal e noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Retire as folhas de espinafre do talo.

Bata no liquidificador as folhas do espinafre junto com o restante dos ingredientes.

Despejar o creme numa panela e levar em fogo médio até engrossar.

Se quiser deixar o creme com mais sustância é só colocar mais trigo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33612-creme-de-espinafre-pratico.html>