

CALDO DE PALMITO E BATATA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de cebola ralada
- 1 colher (sopa) margarina sem sal
- 1 xícara (chá) de palmito picado
- 900 ml de água
- 1 cubo de caldo de sua preferência (galinha, legumes)
- 1 xícara (chá) de pó para preparo para purê de batata (cerca de 90 g)
- 1 limão
- 1 colher (sopa) de requeijão
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Frite a cebola ralada na margarina até que fique transparente. Acrescente o palmito picado e refogue. Após, acrescente a água e o cubo de caldo e espere ferver. Quando isto acontecer, acrescente o pó para preparo de purê de batata e misture bem. Esprema o limão, misture bem e dissolva o requeijão nesta mistura. Acrescente a cebolinha picada e sirva acompanhado de torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34351-caldo-de-palmito-e-batata.html>