

CREME DE ESPINHAFRE

INGREDIENTES

3 maços de espinafre (somente as folhas)

500 g de batata inglesa

300 ml de caldo de carne

3 dentes de alho

Sal

queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o espinafre com alho, azeite e sal, reserve.

Em uma panela, cozinhe as batatas, com sal.

Bata no liquidificador, o espinafre refogado, as batatas cozidas e o caldo de carne.

Na hora de servir, coloque queijo parmesão e azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34612-creme-de-espinhafre.html>