

MOUSSE SALGADA DE PALMITO

INGREDIENTES

- 1 vidro grande de palmito escorrido e picados em pedaços miúdos (reserve o líquido)
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de atum
- 1 vidro de 500 g de maionese
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 2 colheres de sopa de cebolinha verde picada
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor

MODO DE PREPARO

Numa tigela misture o palmito, o creme de leite, o atum, a maionese, a salsa e a cebolinha.

Dissolva a gelatina em meia xícara de chá do líquido do palmito.

Acrescente à mistura anterior.

Despeje em uma forma de buraco no meio molhada e com capacidade para um litro.

Leve à geladeira até ficar firme.

Desenforme e sirva com torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35915-mousse-salgada-de-palmito.html>