

ALHO-PORÓ CREMOSO

INGREDIENTES

6 alhos-porós

300 g de creme de leite

230 g queijo brie

100 g queijo ralado

tomilho

3 colheres de sopa de manteiga

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue o alho-poró tire as pontas, descarte as folhas machucadas, corte em quatro partes de comprido, pique grosseiramente e depois lave bem. Refogue o alho-poró com manteiga e alho, acrescente tomilho, deixe-o até que ele fique tenro.

Acrescente o queijo brie e mexa até que derreta todo, salgue a gosto.

Acrescente o creme de leite e deixe por mais uns três minutos.

Derrame tudo em uma refratária, polvilhe com queijo ralado e coloque um pouco de tomilho em cima. Deixe no forno preaquecido entre 5 a 10 minutos.

E pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/36475-alho-poró-cremoso.html>