

ASSADO CREMOSO DE PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 12 colheres de trigo

1 colher de fermento Royal

3 ovos

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola média ralada

1 e 1/2 colheres (sopa) rasas de margarina

1 vidro de palmito (picado em cubos 540 g)

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 gemas ligeiramente batidas

1/2 lata de creme de leite com soro

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

azeitonas, cheiro-verde, tempero e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Unte um refratário médio com margarina e polvilhe trigo, reserve.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, menos o fermento royal.

Depois de batido e homogêneo, acrescente o fermento royal à massa e bata na velocidade mínima ligeiramente, reserve.

Doure a cebola na margarina, acrescente o palmito e refogue bem.

Desmanche a farinha de trigo na água do palmito e misture ao refogado.

Quando ferver e engrossar, acrescente as gemas (ligeiramente batidas) e o creme de leite. Deixe no fogo por alguns minutos, mexendo sempre.

Retire do fogo e misture os demais ingredientes.

Ponha a metade da massa no refratário untado e enfarinhado.

Com delicadeza, coloque o recheio (morno ou frio) de palmito uniformemente.

Cubra com o restante da massa e leve ao forno preaquecido a 200°C. Até que doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37107-assado-cremoso-de-palmito.html>