

## SOPA CREME DE PALMITO

### INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de margarina

4 dentes de alho espremidos

1 cebola média picadinha ou ralada

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 litro de leite fervendo

1 litro de água fervendo

2 vidros grandes de palmito fatiado fininho

2 cubos de caldo de legumes

Cebolinha picada

Queijo parmesão ralado

### MODO DE PREPARO

Doure o alho e a cebola na manteiga, junte a farinha de trigo e mexa até dourar.

Coloque a água e o leite aos poucos, mexendo sempre.

Junte o palmito e o caldo de legumes. Mexa até levantar fervura.

Cozinhe em fogo brando, mexendo de vez em quando, por aproximadamente 30 minutos.

Prove o sal.

Salpique cebolinha picada e queijo parmesão ralado para servir.

Fica muito leve e saborosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40346-sopa-creme-de-palmito.html>