

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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