

# CREME DE ESPINAFRE – MARMEATAS

## INGREDIENTES

1 maço de espinafre  
300 g de linguiça calabresa  
200 ml de leite  
200 ml de fundo claro de aves  
½ cenoura média em brunoise  
1 cebola média em brunoise  
1 talo de aipo em brunoise  
2 batatas médias em brunoise  
25 g queijo parmesão ralado  
200 g creme de ricota  
40g de manteiga  
20g de farinha de trigo  
1 sachet d'ápices – tomilho, louro e um dente de alho  
Azeite aromatizado quanto baste  
Sal de ervas quanto baste  
Pimenta-do-reino quanto baste

## MODO DE PREPARO

Retire as folhas do espinafre, jogando fora os talos e folhas amarelas ou comidas por insetos. Lave bem as folhas. E deixe de molho na água por 5 minutos;

Enquanto as folhas estão de molho, faça um roux cru em um boudoir, misturando bem a farinha e a manteiga, até formar uma massa, reserve;

Aqueça uma panela grande, e adicione um fio de azeite. Coloque as folhas de espinafre sem secar, e deixe-as por 5 minutos ou até elas murcharem. Retire da panela e reserve. Não lave a panela.

Junte as calabresas cortadas como quiser e passe em um liquidificador ou mixer para formar uma pasta, reserve;

Em um mixer ou liquidificador, bata bem o leite e o fundo e reserve;

Na mesma panela que refogou as folhas de espinafre, adicione um fio de azeite e refogue a cenoura, a cebola, o aipo e as batatas. Deixe no fogo até soltarem líquidos, entre 4 a 6 minutos;

Após esse tempo adicione o leite batido com o fundo, o sachet e baixe o fogo para simmer. Deixe de 10 minutos.

Adicione agora a pasta de calabresa e o espinafre e deixe mais 20 a 30 minutos ou até você ver que a cenoura está desmanchando ao toque de um garfo. Mexa a cada 5 minutos ou até ver que está se formando uma espuma. Caso queira um creme menos gorduroso, vá escumando a gordura que ficará por cima do caldo;

Passado o tempo necessário, desligue o fogo, retire o sachet e adicione o creme de ricota e mexa bem, logo após adicione o queijo ralado e mexa mais um pouco.

Adicione ou acerte o sal, coloque a pimenta do reino e com um mixer ou levando ao liquidificador, processe bem o creme, ele ficará bastante cremoso e com minúsculos pedaços dos ingredientes, formando um creme muito bonito. Sirva quente e com cebollete por cima para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43944-creme-de-espinafre-marmeatas.html>