FRICASSÊ DE PALMITO

INGREDIENTES

6 batatas pequenas/médias

300 g de palmito picado

4 dentes de alho

1 cebola grande picada

1 lata de milho verde sem água

1 pote de requeijão cremoso

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

alho granulado a gosto

200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em pedaços médios

Pique o palmito em pedaços iguais

Bata no liquidificador o creme de leite, o milho e o requeijão cremoso

Pique o alho e a cebola e doure

Acrescente as batatas cozidas, o palmito picado

Despeje o creme batido no liquidificador, abaixe o fogo e deixe cozinhar de 3 a 5 minutos, mexendo sempre

Acerte o sal, a pimenta

Desligue o fogo

Coloque o conteúdo em um refratário

Salpique por cima bastante mussarela ralada

Leve ao fogo até dourar

Sirva com batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4443-fricasse-de-palmito.html