

CREME DE PUPUNHA COM MANTEIGA

INGREDIENTES

1 kg de pupunha sem caroço
1 xícara de leite
2 tablete de manteiga
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue as pupunhas, lave em água corrente bem lavadas.

Corte a parte de cima (para retirar a capa de proteção) e corte ao meio, retirando os caroços;

Coloque a pupunha (sem caroço) em uma panela de pressão com sal a gosto e um pouco de manteiga e acrescente água 4 dedos acima da pupunha.

Deixe pegar fervura e conte 25 minutos com para o cozimento.

Retire do fogo e certifique de que estão bom (pois pode haver diferença de tempo dependendo do fogão).

Estando bem cozidas e de um choque térmico, colocando-a em uma panela com gelo, retire em seguida e reserve.

Reserve umas pupunhas para apresentação do prato.

Em seguida, corte as pupunha em tamanho menor, acrescente uma xícara de leite e uma colher de manteiga com sal, leve ao fogo e deixe pegar fervura leve.

Leve ao liquidificador, acrescente sal se precisar e bata ate ficar um creme homogêneo.

Retire, coloque em um recipiente , com pedaços de pupunha e sirva quente.

Espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45292-creme-de-pupunha-com-manteiga.html>