PASTA DE PALMITO DA FEFIS

INGREDIENTES

1 vidro de palmito com a salmoura picados

1 vidro de azeitonas verdes com a salmoura

2 latas de milho verde com a salmoura

10 tomates maduros picados 1 cebola (grande) ralada 2 dentes de alho bem amassados 1 caldo de legumes 2 sazóns para massa

1 colher de sopa de ajinomoto

sal a gosto

pimenta verde a gosto

1/2 xícara de (chá) de azeite de oliva

4 colheres de farinha de trigo desouvida em água

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite, coloque a cebola o alho e os temperos deixe refogar. Em seguida coloque o restante dos ingredientes picados com a salmoura. Deixe ferver até que tudo fique mole sem desmanchar. Acrescente a farinha diluída e mexa bem abaixe o fogo e sem parar de mexer deixe refogar.

Sirva como quiser de recheio ou como uma pasta acompanhada de pão ou torrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47576-pasta-de-palmito-da-fefis.html