

MOUSSE DE PALMITO

INGREDIENTES

- 1 vidro de palmito pequeno fatiado
- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor e incolor
- 1 xicara de chá de agua fervente
- 1 tomate sem semente picadinho
- 1 cebola media ralada
- 1 dente de alho picadinho
- azeitonas verdes e pretas picadinhas a gosto
- pimentão vermelho e/ou amarelo picadinos a gosto
- 1 lata de creme de leite sem soro
- sal a gosto
- salsinha picadinha a gosto
- 1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina com a água fervente.

Misture todos os ingredientes numa vasilha.

Unte uma forma com azeite.

Molhe a forma depois de untada.

Despeje a mistura, leve para gelar.

Desenforme e sirva com torradas ou pães.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49037-mousse-de-palmito.html>