

MOUSSE DE PALMITO

INGREDIENTES

1 vidro de palmito pequeno fatiado
1 pacote de gelatina em pó sem sabor e incolor
1 xícara de chá de água 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 picadinhos 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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