

CREME VERDE

INGREDIENTES

- 1 punhado de folhas de espinafre
- 1 punhado de ervilha torta
- Meio talo pequeno de alho poró cortado em rodelas
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 copo de leite
- 1 talo de funcho (erva doce fresca) bem picadinho
- Folhas de funcho
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o espinafre em uma colher de manteiga e reserve.

Derreta a manteiga e junte a farinha de trigo.

Junte o leite aos poucos.

Se tiver, use um fuê (batedor manual), para a farinha não encaroçar. Quando estiver cremoso, junte a ervilha, o espinafre, o alho poró e o funcho.

Decore com as folhinhas do funcho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51922-creme-verde.html>