

# CREME VERDE

## INGREDIENTES

1 punhado de folhas de espinafre  
1 punhado de ervilha torta  
Meio talo pequeno de alho poró cortado em rodela  
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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