

CREME DE AIPO

INGREDIENTES

6 aipos

1 litro de caldo de carne

2 cenouras

2 cebolas grandes

1/2 litro de leite

2 colheres de sopa de creme de arroz

2 gemas

1 colher de manteiga

1/2 colher sal

MODO DE PREPARO

Cozinhar bem todos os ingredientes no caldo de carne, quando bem cozidos passe numa peneira fina.

Após desmanche em 1/2 litros de leite 2 colheres de sopa de creme de arroz, 2 gemas, 1 colher de manteiga e um pouco de sal.

Junte esse creme ao caldo de aipo já feito e, deixe engrossar um pouco e sirva com pão em rodelas ou torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52353-creme-de-aipo.html>