CESTINHA DE ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

MASSA BÁSICA:

Massa básica:6 fatias de pão de forma sem casca cortadas horizontalmente

Manteiga a gosto para untar

CESTINHA DE ALHO-PORÓ:

Cestinha de alho-poró: 2 alhos-porós (a parte mais clara)

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de leite

Sal e noz-moscada a gosto

1 caixa de creme de leite

1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada

1 pimenta dedo-de-moça cortada em rodelas

MODO DE PREPARO

MASSA BÁSICA:

Massa básica:Coloque uma fatia de pão de forma sobre uma tábua. Passe o rolo de abrir massa sobre ela e pressione para esticá-la. Não afine demais. Com um cortador de biscoitos de 7 cm de diâmetro, pressione a massa e recorte rodelas. Cada fatia rende até três bases para as cestas. Forre forminhas de empada com as rodelas de pão. Pincele a massa com manteiga derretida e leve ao forno aquecido para dourar.

CESTINHA DE ALHO-PORÓ:

Cestinha de alho-poró: Refogue o alho-poró picado no azeite. Junte a farinha e mexa. Aos poucos, adicione o leite. Mexa e tempere com sal e a noz-moscada. Coloque o creme de leite e a pimenta picada. Misture e recheie as cestinhas. Decore com a pimenta em rodelas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52824-cestinha-de-alho-poro.html