MASSA COM CREME DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

CREME DE ESPINAFRE:

Creme de espinafre:1 maço de espinafre

1 cebola

1 dente de alho

1 colher de manteiga ou margarina

1 litro de leite

2 colheres de amido de milho

Sal a gosto

MASSA:

Massa:1 porção de sua preferência (talharim, conchiglione etc)

MODO DE PREPARO

Lave o maço de espinafre. Refogue-o com meia cebola e com o alho picados.

Acrescente sal.

Reserve.

Em uma panela grande, derreta a manteiga e doure a outra metade da cebola.

Acrescente o leite e adicione o amido de milho e sal a gosto.

Mexa até engrossar.

Espere esfriar um pouco e bata o creme com o espinafre no liquidificador até tornar-se um creme verde homogêneo.

Prepare a massa de sua preferência. Despeje o creme por cima da massa e leve alguns minutos ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53422-massa-com-creme-de-espinafre.html