

CREME DE ASPAGOS

INGREDIENTES

- 2 vidros de aspargos (pique os aspargos,e reserve a água do aspargos)
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho (picados)
- 4 cubos de caldo de galinha(dissolver o caldo com água em uma panela e reserve)
- 1 litro de leite
- 1 litro de água fervente
- Noz moscada ralada
- Sal se precisar

MODO DE PREPARO

Em um panela grande,doure a cebola e o alho no azeite e a manteiga.

Quando estiver bem dourada, abaixe o fogo e coloque a farinha de trigo de uma vez, misture bem.

Quando estiver formando uma massa,acrescente o leite frio, aos poucos, mexendo bem rápido com fogo baixo,até dissolver toda a farinha e formar um creme.

Acrescente os aspargos picados, depois colocar a água que vem junto do aspargos.

Aumente o fogo e vá acrescentando o caldo de galinha, que ferveu, aplique aos poucos para sentir a consistência do creme a gosto.

Aplique uma colher de café rasa de noz-moscada.

Sirva com torradinhas na manteiga!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53465-creme-de-aspagos.html>