

PANQUECA DE PALMITO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

8 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 cebolas raladas
2 dentes de alho picados
1 xícara (chá) de tomate sem pele e sem sementes picado
2 xícaras (chá) de palmito em conserva (sem água) picado
sal e pimenta do reino a gosto
4 xícaras (chá) de leite
1 tablete de caldo de legumes
2 colheres (sopa) de manteiga
1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho
1/2 xícara (chá) de água
1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite
2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de óleo
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, aqueça metade do azeite, frite a cebola e o alho até que dourem.

Adicione o tomate e refogue por cerca de 3 minutos.

Misture o palmito, sal, pimenta e reserve.

Em outra panela, em fogo médio, aqueça metade do leite com o caldo de legumes e a manteiga até que levante fervura.

Coloque o amido de milho dissolvido na água, mexendo sempre, até que engrosse.

Tempere com sal, acrescente o creme de leite e reserve.

No liquidificador, bata o leite restante com o ovo, a farinha, sal e o azeite restante até que fique homogêneo.

Em uma frigideira antiaderente, em fogo médio, aqueça o óleo e frite pequenas porções de massa até que doure dos dois lados.

Repita a operação até acabar a massa.

Distribua o recheio de palmito e enrole como rocambole.

Coloque em um refratário médio, cubra com o molho branco e polvilhe com o parmesão.

Leve ao forno alto (200°C), preaquecido, por cerca de 10 minutos,

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54491-panqueca-de-palmito-com-molho-branco.html>