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 cícara (chá) de água

1 e 1/2 cícara (chá) de creme de leite

2 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de quijo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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