

GUIMIS – RECEITA ALEMÃ

INGREDIENTES

6 batatas sem casca
4 folhas de couve
4 folhas de brócolis
sal a gosto
1 litro de água
3 colheres de trigo
4 colheres de óleo
50 g de cheiro verde

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água, as batatas, as folhas e um pouco de sal e coloque para ferver. Depois de pronto tire a água e reserve.

Em uma frigideira esquentar o óleo e fritar o cheiro verde com um pouco de sal depois de refogado acrescente o trigo e ligeiramente um pouco de água, não pode deixar escaldar.

Depois dos dois prontos misture o creme de trigo com as batatas e amasse bem.

Coloque em uma travessa e sirva acompanhado de arroz e carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54672-guimis-receita-alema.html>