GRATINADO DE PALMITO

INGREDIENTES

1 lata grande de palmito

1 pacote de creme de cebola

200 ml de leite

200 ml de água

1 copo de requeijão cremoso

4 colheres (sopa) bem cheia de maionese

pão de forma sem casca (suficiente para forrar sua forma)

mussarela a gosto

bata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela acrescente o creme de cebola, o leite e a água

Misture bem e leve ao fogo médio até engrossar

Abaixe o fogo e acrescente o requeijão e a maionese

Mexa até ficar bem homogêneo

Desligue o fogo e acrescente o palmito cortado em rodelas

Em um refratário, coloque um pouco do creme e depois fatias de pão até forrar a forma

Coloque o restante do creme e espalhe a mussarela por cima

Leve ao forno com a temperatura de 180

Sirva com batata palha a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8368-gratinado-de-palmito.html