

Creme de palmito



Ingredientes

80 g de farinha de trigo
80 g de manteiga
½ litro de caldo (1 tablete de sua preferência dissolvido em ½ litro de água)
½ litro de leite
200 g de palmito picado
1 cebola ralada
cheiro verde (opcional)
sal a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque a manteiga, a cebola, o trigo e quando formar uma areia adicione aos poucos o leite com o caldo e mexa. Quando ferver, adicione a metade do palmito e deixe engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco, bata no liquidificador ecoe. Coloque novamente na panela e adicione o restante do palmito. Corrija o sal e sirva.

Rendimento 4 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br