

RECHEIO PERFEITO DE 5 MINUTOS PARA TORTAS E SALGADOS

INGREDIENTES

1 cebola em cubinhos
3 dentes de alho picadinhos
1 tablete de caldo de legumes
4 e ½ colheres (sopa) de farinha de trigo
2 e ½ colheres (sopa) de manteiga
3 e ¾ de xícara (chá) de leite
3 colheres (sopa) de óleo
1 vidro grande (300 g) de palmito picado
2 colheres (sopa) de salsa picadinha
Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Primeiro doure a farinha, junte a manteiga e, assim que derreter, adicione o leite aos poucos, mexendo sempre até engrossar.

Reserve.

Em seguida aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho e o caldo de legumes esfarelado.

Coloque o palmito e a salsa, tempere com pimenta e retire do fogo.

Junte as 2 misturas e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15157-recheio-perfeito-de-5-minutos-para-tortas-e-salgados.html>