

# FRICASSÊ DE PALMITO

## INGREDIENTES

6 batatas pequenas/médias  
300 g de palmito picado  
4 dentes de alho  
1 cebola grande picada  
1 lata de milho verde sem água  
1 pote de requeijão cremoso  
1 caixinha de creme de leite  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
alho granulado a gosto  
200 g de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em pedaços médios  
Pique o palmito em pedaços iguais  
Bata no liquidificador o creme de leite, o milho e o requeijão cremoso  
Pique o alho e a cebola e doure  
Acrescente as batatas cozidas, o palmito picado  
Despeje o creme batido no liquidificador, abaixe o fogo e deixe cozinhar de 3 a 5 minutos, mexendo sempre  
Acerte o sal, a pimenta  
Desligue o fogo  
Coloque o conteúdo em um refratário  
Salpique por cima bastante mussarela ralada  
Leve ao fogo até dourar  
Sirva com batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4443-fricasse-de-palmito.html>