

# CREME DE PALMITO

## INGREDIENTES

2 latas pequenas de palmito  
2 xícaras (chá) de leite  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
4 xícaras (chá) de caldo de carne  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata, no liquidificador, o palmito, cortado em pedaços grandes, junto com o leite  
Aqueça a manteiga, polvilhe a farinha e mexa até dourar  
Junte o caldo de carne aos poucos mexendo depressa para não encaroçar  
Ferva por 5 minutos  
Ponha o palmito batido e aqueça sem ferver  
Adicione os temperos e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/596-creme-de-palmito.html>