

# 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  
Mexe até ficar bem homogêneo  
Desligue o fogo e acrescente o palmito cortado em rodela  
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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8368-gratinado-de-palmito.html>