

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>