

# SOPA DE PALMITO LOW CARB

## INGREDIENTES

500 g de palmito picado  
1 colher (sopa) de manteiga  
3 dentes de alho triturados  
300 g de couve-flor (cozida e triturada)  
2 caixas de creme de leite  
100 g de queijo parmesão  
1 potinho de requeijão light  
500 ml de caldo de galinha  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
salsinha e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque na panela o alho e a manteiga; deixar dourar

Após dourar o alho, coloque todo o palmito e cozinhe por 3 minutos até que fique macio, sempre mexendo

Após, acrescente a couve

Coloque as caixinhas de creme de leite aos poucos para não empelotar e deixe apurar por uns 3 minutos

Após, acrescente o requeijão, o caldo de galinha e o parmesão, misture bem e deixe apurar por 5 minutos

Se preferir, bata o conteúdo da panela no liquidificador para deixar sua sopa mais grossinha

Devolva à panela e acrescente pimenta, cebolinha, salsa, sal a gosto e deixe apurar até engrossar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9816-sopa-de-palmito-low-carb.html>