



Creme de Brócolis Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-brocolis-cremoso

Experimente essa receita de creme de brócolis cremoso e surpreenda-se com o sabor!

Creme de Brócolis Cremoso

 30 min

 3 porções

Ingredientes

- 3 dentes de [alho](#) amassados ou picadinhos
- 1 [batata](#) média sem casca e cortada em cubos
- 1 [brócolis](#) americano lavado e separado em floretes
- 2 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 1 litro de [caldo de legumes](#) (ou água)
- 100 g de [creme de leite](#)
- 2 colheres (sopa) de [Catupiry](#) (ou [requeijão](#) cremoso)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho até dourar.
2. Adicione a batata, o brócolis e o caldo de legumes. Cozinhe em fogo médio até que fiquem macios e cozidos.
3. Transfira para um liquidificador e bata até obter um creme homogêneo.
4. Volte o creme para a panela e adicione o creme de leite e o Catupiry. Misture bem até incorporar e aquecer.
5. Tempere com sal e pimenta-do-reino, misture novamente e está pronto para servir.
6. Bom apetite!

www.receitasdafia.com