

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!

Greme de Brécolis Gremoso



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