

Hortifruti União na cozinha

Sopa de Palmito no Pão Italiano

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola pequena picada em pequenos cubos
- 1 vidro de palmito
- 1/2 litro de água
- 1 pacotinho de tempero pronto em pó
- 100gr de mussarela
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de maisena
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 2 pães italianos redondos
- Queijo ralado ou parmesão para gratinar
- Sal e pimenta do reino a gosto



Corte apenas uma pequena tampa na parte superior dos pães italianos. Retire com muito cuidado o miolo para que não perfure a casca e reserve.

Coloque pedacionhos do miolo em uma assadeira, adicione azeite, uma pitada de sal e orégano a gosto e deixe dourar no forno.

Após o miolo transformar-se em torradinhas, passe 1/2 colher de manteiga por dentro de cada pão e leve ao forno alto por 5 minutos.

Em uma panela derreta 2 colheres de manteiga, adicione a cebola. Após deixar a cebola dourar, coloque o palmito picado e o pacote de tempero pronto. Refogue um pouco o palmito e logo adicione a água. Em outra panela, aqueça o leite e dissolva bem a maisena sem parar de mexer. Após o leite engrossar, jogue na panela do palmito refogado. Adicione o queijo mussarela e deixe-o derreter. Abaixar o fogo e coloque o creme de leite, musturando bem até aquecê-lo (não deixar ferver). Apague o fogo e adicione sal e pimenta do reino a gosto. Coloque a sopa de palmito no pão italiano pré-aquecido, salpique queijo ralado ou parmesão por cima e leve ao forno até gratinar.

Rendimento: 2 porções

Tempo de preparo: 40 minutos