



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Purê de alho-poró

Ingredientes

3 alhos-porós;
1/3 xícara (chá) de manteiga;
3/4 xícara (chá) de farinha de trigo;
2 xícaras (chá) de leite e sal a gosto.

Modo de preparo

Lave bem o alho-poró e corte a parte verde e a parte branca em pedaços.
Numa panela, derreta a manteiga, junte o alho-poró e refogue em fogo baixo por 15 minutos até que fique macio, com a panela tampada.
Passe pelo processador até ficar bem picado.
Volte o purê para a panela, acrescente a farinha e cozinhe mexendo sempre por 5 minutos.
Adicione o leite aos poucos, raspando o fundo da panela.
Cozinhe até engrossar e soltar do fundo e tempere.