

## **SOPA CREME DE PALMITO**

### **Rendimento:**

5 porções

### **Ingredientes:**

- 400g de palmito
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de sobremesa de purê de cebolas
- 1 pitada de pimenta branca
- 2 pitadas de tomilho
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 litro de água
- 1 tablete de caldo da galinha
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de vinho branco

### **Modo de preparo:**

Refogue o purê de cebolas na manteiga até dourar. Adicione a farinha de trigo e deixe escurecer com fogo médio. Acrescente, dissolvido na água, a pimenta branca, o tomilho, o vinho branco, o açúcar e os palmitos. Tampe e deixe cozinhar em fogo médio por cinco minutos. Coloque o creme de leite na hora de servir. Sirva com torradas.