



Limiano aromático

por Família Lourenço

INGREDIENTES

4 fatias de Limiano Fatias
1/2 chávena de chá de leite
2 dentes de alho
2 colheres chá de noz-moscada

PREPARAÇÃO

Coloque numa panela, em lume brando, os dentes de alho amassados e as fatias Limiano. Mexa devagar. Acrescente o leite progressivamente e misture a noz-moscada. Continue cozinhando até achar que o creme atingiu boa consistência para servir. Sirva com gressinos.

