CREME DE CENOURA

INGREDIENTES

2 cenouras grandes

1/2 cebola ralada

orégano a gosto

4 colheres (sopa) cheias de maionese

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as 2 cenouras e corte-as em rodelas, não muito grossas e nem muito finas.

Coloque as cenouras para cozinharem no fogo alto com água e uma pitada de sal.

Após as cenouras estarem cozidas, escorra e coloque-as no liquidificador para bater junto com a maionese, o orégano e a cebola ralada.

Se quiser, coloque mais uma pitada de sal e um fio de azeite também (opcional).

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15334-creme-de-cenoura.html