

MOLHO DE BETERRABA

INGREDIENTES

- 1 beterraba pequena
- 3 cenouras
- 2 batatas pequenas
- água
- sal
- 1 filé de peito de frango

MODO DE PREPARO

Descasque os legumes, corte-os e coloque tudo na panela de pressão.

Cubra os legumes com água.

Assim que a panela pegar pressão, deixe por 30 minutos no fogo.

Assim que os legumes e frango estiverem cozidos, coloque tudo no liquidificador.

Adicione 2 conchas da água utilizada para ferver os legumes e bata tudo no liquidificador.

Adicione mais da água até que o molho fique na textura desejada.

O molho está pronto!

Agora é só levar ao fogo e temperar conforme as preferências (eu costumo utilizar alho, cebola, sal, azeite e azeitonas).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15335-molho-de-beterraba.html>