

PURÊ DE CENOURA COM GENGIBRE

INGREDIENTES

5 cenouras médias cozidas e passadas no espremedor

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sobremesa) de gengibre ralado

1 caixa de creme de leite

sal, coentro (ou salsinha) e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga numa panela.

Acrescente as cenouras já cozidas e espremidas.

Refogue um pouco e adicione o gengibre, o sal, o coentro e a cebolinha e refogue mais um pouco.

Desligue o fogo e acrescente uma caixinha de creme de leite.

Excelente acompanhamento para carne branca.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17037-pure-de-cenoura-com-gengibre.html>