

CREME DE CENOURA COM BACON E COUVE

INGREDIENTES

- 4 cenouras grandes
- 1 litro e 1/2 de de água
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 100 g de bacon picadinho
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 maço de couve manteiga cortada bem fininha e refogada na manteiga sal e temperinhos de sua preferência

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola o alho e o bacon no azeite.

Coloque as cenouras com a água e o sal e cozinhe até ficarem macias.

Desligue o fogo, deixe amornar e bata tudo no liquidificador.

Volte ao fogo, coloque os temperinhos e deixe ferver.

Desligue o fogo e sirva com a couve refogada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21077-creme-de-cenoura-com-bacon-e-couve.html>