

CALDO DE QUEIJO

INGREDIENTES

5 batatas médias
2 cebolas
500 g de queijo prato
100 g de queijo parmesão
1 lata de creme de leite
1,5 litro de água
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque 1,5 litro de água na panela de pressão, junto com as batatas (descascadas) e a cebola.

Quando pegar pressão, deixe por uns 15 minutos.

Após a pressão, deixe esfriar um pouco.

Bata a água com a batata e a cebola no liquidificador.

Coloque em uma panela e deixe começar a ferver.

Adicione o queijo prato (em pequenos quadradinhos) e mexa.

Em seguida, adicione o queijo parmesão e continue mexendo até ferver e o queijo derreter.

Coloque sal a gosto.

Por último, adicione o creme de leite, e misture.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22315-caldo-de-queijo.html>