

PURÊ DE CENOURA COM HORTELÃ

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 2 colheres de hortelã picadas
- 1/2 xícara de cebola ralada
- 1 colher de manteiga
- 1/2 kg de cenoura médias
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as cenouras, tire a casca, lave novamente e pique em pedaços médios.

Coloque em uma panela com o leite e a xícara de água para cozinhar.

Cozinhe por 40 minutos, até que a cenoura fique macia.

Transfira a cenoura pra o liquidificador, com o restante do líquido que sobrar pra do cozimento, em seguida bata até formar um creme.

Após, leve a cebola ao fogo com a manteiga e mexa até a cebola dourar (cerca de 3 minutos).

Acrescente o creme e mexa a mistura sem parar, até formar um purê homogêneo.

No final, coloque a hortelã picadinha, e se quiser acrescente queijo ralado, manjeriço ou outras hortaliças. Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23771-pure-de-cenoura-com-hortela.html>