

CREME DE CEBOLA COM MASSA DE AIPIM

INGREDIENTES

3 cebolas médias

2 xícaras de massa de aipim

1/4 de gomo de linguiça calabresa ralada

1 tomate médio picado

1/2 pimentão pequeno picado

cheiro-verde a gosto picado

2 colheres de manteiga

sal a gosto

2 litros de água

3 dentes grandes de alho esmagados

2 cubos de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão com a água, coloque as cebolas já descascadas e sem pontas e os cubos de caldo de carne.

Leve ao fogo, até cozinhar bem.

Frite em outra panela, o alho na manteiga e depois acrescente a calabresa, deixando dourar e reserve.

Coloque a cebola já cozida e metade do caldo num liquidificador.

Junte o tomate, o pimentão e o cheiro-verde e bata um pouco apenas.

Junte a calabresa, a massa de aipim e o restante do caldo e bata bem.

Leve novamente ao fogo, até começar a ferver, mexendo e salgando a gosto.

Pronto, é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27532-creme-de-cebola-com-massa-de-aipim.html>