

CREME DE CENOURA SIMPLES

INGREDIENTES

2 cenouras

2 batatas asterix

1 cebola comum

azeite (ou óleo de soja)

sal

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas e cenouras em cubos de 5 cm.

Leve para cozinhar em uma panela, com água suficiente para cobri-las.

Mantenha o cozimento em água fervendo, até os legumes estarem macios.

Retire da panela, reservando a água do cozimento e amasse tudo com um garfo.

Em outra panela, corte a cebola a brunoise e refogue.

Junte as batatas e cenouras amassadas e uma parte da água do cozimento, o suficiente até adquirir uma consistência de creme.

Use o mixer ou liquidificador, para homogenizar e acrescente sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27645-creme-de-cenoura-simples.html>