

CREME PICANTE DE CENOURA

INGREDIENTES

1 litro de água
500 g de cenouras cruas cortadas em rodelas grossas
4 folhas de couve-manteiga picadas grosseiramente
1 cebola grande
5 colheres de sopa de azeite de oliva
1 pimenta-malagueta pequena
1/2 colher de chá de sementes de tomilho
6 folhas de manjeriço fresco
salsa desidratada a gosto
1 pitada de pimenta-preta (moída na hora, de preferência)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fritar a cebola no azeite de oliva.
Acrescentar a couve e refogar, até que ela murche.
Colocar as cenouras, deixar refogar mais um pouco (em torno de 3 minutos).
Acrescentar a água e o restante dos ingredientes.
Deixar cozinhar por 15 minutos.
Depois de cozida, bater no liquidificador.
Voltar à panela e deixar ferver por 2 minutos.
Servir em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27864-creme-picante-de-cenoura.html>