

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 manjericão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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