

# 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>