

CALDO INHAME COM ALHO-PORÓ E ERVILHA

INGREDIENTES

4 inhames médios
750 ml de água
1 alho-poró médio
1 cebola
1 colher de sopa de azeite neutro (para refogar)
1/2 colher de chá de curry
1/2 lata de ervilha
sal a gosto
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque os inhames, corte em pedaços grosseiramente e cozinhe com a água até ficar macio.

Reserve.

Pique a cebola e o alho-poró.

Em outra panela, refogue o azeite com a cebola e o alho-poró.

Quando estiverem dourados, acrescente somente o inhame e deixe cozinhar um pouco, mexendo em fogo baixo por 2 minutos.

Adicione a água do cozimento aos poucos ao refogado.

Desligue o fogo.

Leve esta mistura ao liquidificador aos poucos, batendo até obter a textura de caldo.

Volte com o caldo para a panela, adicione o sal, o curry, a salsinha e ervilha e deixe ferver um pouco, mexendo em fogo baixo.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28002-caldo-inhame-com-alho-poro-e-ervilha.html>