

CREME DE LEGUMES COM CALABRESA

INGREDIENTES

3 batatas pequenas picadas
1 cenoura pequena picada
1 chuchu picado
1 xícara de mandioca picada
1 cebola cortada em rodela
1/2 calabresa picada
1 colher sopa manteiga
1/2 colher sopa de azeite
1/2 colher de alho picado
1 cubo de caldo de legumes
1 litro e 1/2 de água
Sal, pimenta, salsa e cebolinha, a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a colher de sopa de manteiga e frite a cebola até dourar.

Coloque todos os legumes, a água e o cubo de caldo de legumes.

Deixe cozinhar até amolecer os legumes.

Se a água secar, coloque mais, é importante que se forme um caldo, como se fosse uma sopa.

Quando já estiverem cozidos, despeje essa "sopa", os legumes e o caldo (não precisa coar), em um liquidificador e bata até formar uma mistura homogênea, reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite, frite a calabresa, adicione o alho (apenas para uma leve dourada, não deixe queimar, para o alho não amargar) e despeje o creme de legumes feito no liquidificador.

Deixe ferver, acerte o tempero, com sal e pimenta, e adicione cebolinha e salsa.

Se estiver muito grosso, adicione água.

Ideal para noites mais frias, pode adicionar bacon picado ou queijo, para servir. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28303-creme-de-legumes-com-calabresa.html>