

# CREME AMARELO FACÍLIMO LIGHT

## INGREDIENTES

- 6 inhames médios (do tamanho de um punho fechado)
- 2 cenouras
- 1 cebola grande
- 2 talos de salsão (opcional)
- cheiro verde a gosto (opcional)
- 1 linguiça (calabresa, portuguesa, ou chouriço) melhor se for linguiça curada

## MODO DE PREPARO

Descasque e corte os inhames, a cenoura e a cebola em cubos pequenos e coloque em uma panela com 1,5 l de água. A quantidade de água é a gosto, quanto menos água, mais cremoso fica o creme.

Adicione a linguiça inteira e os talos de salsão, também inteiros.

Adicione um pouco de sal.

Deixe cozinhar por 20 minutos ou até que os ingredientes estejam moles.

Retire a linguiça e reserve.

Retire o salsão e dispense.

Bata tudo no liquidificador ou mixer até obter um creme homogêneo.

Fatie a linguiça e retorne-a para a panela com o creme.

Corrija o sal.

Leve novamente ao fogo por mais 5 minutos.

Adicione cheiro-verde e desligue. Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32193-creme-amarelo-facilimo-light.html>