

CENOURA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1/2 kg de cenoura
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta -do-reino
- 1/2 xícara de salsinha picadinha
- 1 pitada de tomilho
- 2 colheres sopa de manteiga
- 2 copos tipo americano de suco de laranja
- 1/2 xícara de chá de água
- 2 dentes de alho amassado

MODO DE PREPARO

Lave bem as cenouras e depois raspe.

Coloque a panela no fogo, acrescente a manteiga, doure o alho e o açúcar.

Acrescente a cenoura e refogue bem.

Tempere com sal, pimenta e tomilho.

Junte a água, suco de laranja e deixe cozinhar a cenoura até reduzir bem o caldo. Quando for servir junte a salsinha e misture.

Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36884-cenoura-especial.html>