

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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