

## 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/36884-cenoura-especial.html>