

SALADA DE LEGUMES MEIO COZIDOS

INGREDIENTES

1 abobrinha média
2 cenouras médias
4 batatas inglesas
2 colheres de manteiga
1 cebola branca média
2 dentes de alho amassados
2 caixas de creme de leite
1 copo de 250 ml de leite
requeijão opcional e a gosto
oréganos a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, a cenoura e abobrinha até que fiquem meio cozidas. Cerca de 10 minutos.
Retire a abobrinha antes, ela não deve ficar mole, apenas pré-cozida.
Rale os legumes cozidos para que fiquem triturados (não devem ficar muito pequenos depois de ralados).
Coloque a manteiga, o alho e doure - os.
Ponha a cebola e deixe dourar.
Coloque os legumes cozidos e triturados. Mexa bem.
Acrescente o leite e deixe ferver um pouco.
Acrescente o requeijão.
Desligue e coloque o creme de leite, mexa bem.
Coloque sal a gosto.
Polvilhe com orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37588-salada-de-legumes-meio-cozidos.html>