

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

queijão 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 queijão.

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>