

CALDO DE CENOURA COM GENGIBRE

INGREDIENTES

4 cenouras médias

4 xícaras de água

2 dentes de alho

1/2 cebola

1 pedacinho de gengibre

1 colher de manteiga

cheiro-verde

sal

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho.

Acrescente a cenoura picada em rodela.

Adicione o sal a gosto.

Adicione o gengibre.

Quando a cenoura estiver macia, desligue o fogo e bata tudo no liquidificador.

Volte o caldo para a panela, adicione a manteiga e mexa.

Coloque o cheiro verde por último.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39012-caldo-de-cenoura-com-gengibre.html>