

CREME DE CENOURA COM QUEIJO E MEL

INGREDIENTES

1 cenoura grande ralada

1/4 de cebola

1 dente de alho

1 colher de sopa de mel

2 colheres de creme de queijo(aqueles de pacotinho) diluído em 50 ml de água fria

sal e pimenta-do-reino a gosto

manjeriço ou salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Refogue 1/4 de cebola e 1 dente de alho no azeite, podem ser cortados grosseiramente.

Coloque o mel e acrescente a cenoura ralada, refogue mais um pouco.

Coloque água até cobrir a cenoura.

Com a cenoura já amolecida acrescente o creme de queijo já diluído na água fria, mexe até engrossar.

Despeje a mistura no liquidificador e bate tudo.

Depois volta para a panela, vai mexendo e regulando o sal, a pimenta-do-reino.

Sirva decorando com a salsa ou o manjeriço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41233-creme-de-cenoura-com-queijo-e-mel.html>