

CREME DE CENOURA, FÁCIL E RÁPIDO DE FAZER

INGREDIENTES

3 cenouras médias
óleo ou azeite
1 cebola pequena
2 dentes de alho
1 tablete de caldo de galinha
1 lata ou caixa de creme de leite
1,5 litros de água
1 colher de sopa com gengibre ralado
tempero a gosto
salsinha picadinha

MODO DE PREPARO

Corte em rodela finas as 3 cenouras médias.

Coloque o óleo ou azeite em uma panela e deixe esquentar.

Adicione ao óleo a cebola cortada em pedaços pequenos e o alho também cortado em pedaços bem pequenos (se preferir pode ralar).

Deixe fritar um pouco no óleo, quando a cebola murchar e dourar um pouco acrescente as cenouras em rodela.

Acrescente o tablete de caldo de galinha, tempero a gosto (louro, alecrim, ervas finas).

Refoque tudo um pouco.

Adicione a água e deixe as cenouras amolecerem um pouco.

Bata as cenouras no liquidificador com metade do líquido que estiver na panela formando um creme.

Volte com este creme para a panela com o restante do líquido, cozinhe em fogo baixo.

Acrescente o gengibre ralado.

Mexa um pouco e acrescente o creme de leite.

Deixe ferver mais um pouco em fogo baixo.

Finalize com salsinha.

Se preferir sirva com queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41986-creme-de-cenoura-facil-e-rapido-de-fazer.html>