

CREME DE BATATINHA COM CENOURA E ERVILHA

INGREDIENTES

300 g de batatinha
300 g de cenoura
1 lata de ervilha
1 caldo de legumes
1 cebola média
Pimenta a gosto (opcional)
Sal a gosto
1 xícara de chá de coentro
1 caixa de creme de leite sem soro
1 dente de alho
2 colheres de sopa de azeite
700 ml de água

MODO DE PREPARO

Descascar as batatas, e raspe a pele das cenouras.

Picar tudo e colocar na panela de pressão com a água, o caldo de legumes e o sal, quando abrir fervura deixar por 10 minutos, após bater no liquidificador com a água do cozimento e reserve.

Bater a ervilha, a cebola o coentro e a pimenta, reserve.

Em uma panela doure o alho no azeite, junte todos os ingredientes acrescentando o creme de leite.

Em fogo médio mexer por 5 minutos.

Sirva acompanhado de frango, ou peixe grelhado.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42598-creme-de-batatinnha-com-cenoura-e-ervilha.html>