

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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