

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-batatinha-com-cenoura-e-ervilha.html>