

PURÊ CREMOSO DE CENOURA

INGREDIENTES

4 cenouras grandes
2 colheres de sopa de requeijão
1 colher de sopa de margarina
1 xícara de leite
1 envelope de caldo de galinha
cebola picadinha a gosto
alho picadinho a gosto
alho poró picadinho a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as cenouras e reserve-as.

Frite primeiro a cebola e o alho poró na manteiga, depois acrescente o alho e frite-o também.

Bata no liquidificador as cenouras cozidas, o leite, o caldo de galinha e os temperos fritos até que que forme o purê.

Leve o purê ao fogo e acrescente o requeijão, cozinhe por 5 minutos em fogo baixo mexendo sempre.

Acrescente o sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46156-pure-cremoso-de-cenoura.html>