

# 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>