

CREME DE LEGUMES COM FEIJÃO

INGREDIENTES

3 batatas médias

3 mandioquinhas

2 cenouras medias

3 xícaras de feijão já cozido

3 dentes de alho picados

1 caldo de legumes

sal a gosto

1 sazón para legumes

cheiro verde picadinho

300 g de acém picados em cubos

3 colheres de azeite de oliva

1 cebola picada

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite, alho e a cebola para dourar em uma panela de pressão.

Acrecente o sal.

Acrecente a carne para dar uma dourada (não precisa dourar muito). É só para pegar tempero.

Acrecente o feijão, o caldo de legumes e o sazon e os legumes cortados.

Não é necessário picar muito pequeno os legumes, corte ele um tamanho bom para não demorar no cozimento.

Acrecente água (não é necessário medida de agua, é só acrescentar uns 5 dedos acima dos ingredientes para não faltar água).

Tampe a panela de pressão, após pegar pressão contar uns 30 a 40 minutos e desligar o fogo. Se os legumes não estiverem bem cozidos, voltar ao fogo e cozinhar mais um pouco.

Depois de desligar o fogo bater tudo no Mixer ou no liquidificador.

Depois de bem batido colocar o cheiro verde por cima e servir ainda quente.

Uma ótima receita para o frio, fica uma delícia acompanhado com queijo parmesão ralado e pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/46737-creme-de-legumes-com-feijao.html>