

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.

Acrescente o sal.

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

Acrescente o feijão, o caldo de legumes e o sazón e os legumes cortados.

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

Acrescente 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46737-creme-de-legumes-com-feijao.html>