

CREME DE ALFACE

INGREDIENTES

- 2 alfaces
- 4 batatas grandes
- 2 cebolas cortadas em rodelas
- 2 caldos knorr de carne
- 1 lata creme de leite

MODO DE PREPARO

Refogar as cebolas na manteiga.

Colocar as batatas descascadas e cortadas para cozinhar e o caldo knorr de carne.

Depois de cozidas acrescentar o alface e dar uma fervida.

Leva ao liquidificador.

Voltar à panela para dar uma fervida.

Apagar o fogo e colocar o creme de leite.

Muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46934-creme-de-alface.html>