

LEGUMES SALTEADOS DA SUSU

INGREDIENTES

- 5 batatas grandes
- 5 cenouras médias
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 envelopinho de sazón apimentado
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 1/2 dente de alho picado
- 1 colher (sopa) de azeitonas picadas
- 1 colher (chá) de gengibre ralada
- 1 pitada de sal (se quiser)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e as cenouras na panela de pressão (após pressão, abaixe o fogo e deixe por mais 5 minutos e desligue).

Espere esfriar, para esfriar rápido, vire umas duas forminhas de gelo por cima), pique em quadradinhos e reserve.

Em sequência, leve ao fogo baixo uma panela com a margarina para derreter, acrescente o alho e a cebola e refogue.

Ainda em fogo baixo, junte o sazón, adicione os demais aromáticos (fique de olho no fogo para não queimar e nem dourar muito).

Por último, pegue os legumes em reserva põe dentro da panela, desligue o fogo e pode saltear.

Sirva com arroz branco, filé de peixe ou frango frito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48388-legumes-salteados-da-susu.html>