

CALDO DE ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

- 1 cebola grande
- 1 alho poró inteiro (com as folhas)
- 1 maço de cheiro verde (salsinha e cebolinha)
- 3 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 1 colher de sopa cheia de margarina
- sal a gosto
- pimenta-do-reino branca a gosto
- 2 batatas médias
- 1 inhame médio
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Esquentar o azeite e margarina e refogar a cebola e o alho poro picados até ficar quase transparente.

Adicionar o cheiro verde, o sal e a pimenta e mexer bem para apurar.

Colocar as batatas e o inhame descascados e picados com água suficiente só para cobri-los.

Deixar no fogo até amolecer bem.

Esperar esfriar um pouco e bater tudo no liquidificador com cuidado.

Voltar para a panela e levar ao fogo mexendo sempre.

Quando começar a ferver, juntar o creme de leite.

Servir com azeite, croutons, queijo ralado, alho torrado e cheiro verde picadinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49761-caldo-de-alho-poro-2.html>