

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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