CREME DE LEGUMES

INGREDIENTES

1 cebola grande picada

3 dentes de alho amassados

5 batatas

2 cenouras

2 mandioquinhas

300 g de músculo em cubos

2 ovos batidos

sal a gosto

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Frite a cebola, o alho e os pedaços de músculo.

Acrescente os legumes descascados cortados bem grandes e o sal.

Cubra com água fervente e deixe cozinhar em panela de pressão por 20 minutos.

Separar a carne e bater o restante no liquidificador para formar um creme.

Se necessário acrescentar mais água nesse momento. colocar o creme na panela junto com a carne e levar ao fogo por mais uns minutos.

Acrescentar os ovos batidos mexendo levemente até eles cozinharem com o calor do creme. Salpicar com queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50930-creme-de-legumes.html