CALDO LIGHT

INGREDIENTES

1 cebola picada

2 colheres de sopa de margarina light

1 e 1/2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pitada de pimenta-do-reino

1 xícara de chá de leite desnatado

1 cubo de caldo de carne

1 xícara de chá de água

1 xícara de chá de legumes picados

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola na margarina, junte a farinha e cozinhe até dissolver.

Adicione a pimenta, o leite e o caldo de carne dissolvido na água, mexendo até ferver.

Abaixe o fogo, acrescente os legumes, sal e cozinhe até amaciar.

Deixe esfriar, bata no liquidificador, aqueça novamente e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51369-caldo-light.html