

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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