

# 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>