

CREME DE CENOURA DO PAULINHO

INGREDIENTES

- 4 cenouras médias cortadas em cubinhos
- 1/2 cebola média picada
- 4 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 lata de creme de leite sem soro
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a manteiga e coloque a cebola, quando murchar coloque o alho e doure os dois.

Junte a cenoura e refogue bem até arredondar os cantinhos.

Abaixe o fogo, despeje o creme de leite e misture bem por uns 3 minutos mexendo sempre para não ferver.

Retire do fogo, bata no liquidificador acrescentando o sal e a pimenta-do-reino ao seu gosto.

Sirva quente para acompanhar, frango grelhado, arroz etc, ou gelado em forma de patê com torradas, bolacha ou pão, como antepasto.

Apesar de simples fica muito gostoso e com um sabor impar, difícil de distinguir, experimente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53299-creme-de-cenoura-do-paulinho.html>