

Ingredientes

Cebola média picada - 1

Alho - 1 dente

Cenoura média em rodélas - 1

Óleo ou azeite - 2 colheres

Tomates sem a pele - 2

Aipo - 3 talos

Sal - a gosto

Água - 1 litro e 1/2



Autora: Sandra Assumpção
14 de setembro de 2015

Modo de preparo

1. Coloque o azeite ou óleo em uma panela e, quando derreter, junte a cebola e o dente de alho.
2. Frite-os até dourarem. Retire o dente de alho para não ficar com gosto demasiadamente acentuado.
3. Junte o aipo e os tomates, refogue-os até que os tomates se desmanchem.
4. Coloque água, sal e as cenouras em rodélas.
5. Cozinhe durante 30 minutos.
6. Coe e utilize na preparação de sopas, arroz, feijão e o que mais desejar.