PURÊ DE BATATA TRADICIONAL

INGREDIENTES

4 batatas médias descascadas e cortadas ao meio

1 litro de água fervente

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de queijo ralado

100 g de creme de leite (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas em um cuscuzeiro com água e leve ao fogo alto até ferver

Quando a água começar a ferver, coloque no fogo baixo e deixe cozinhar até as batatas ficarem bem moles, por aproximadamente 40 minutos

Amasse as batatas ainda quentes com um garfo ou espremedor e reserve

Esquente o leite, junto da manteiga e sal no micro

Misture o leite com manteiga ainda quente ao purê

Adicione o queijo ralado e o creme de leite; misture até ficar homogêneo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10780-pure-de-batata-tradicional.html