PURÊ DE BATATA AO MOLHO DE SARDINHA

INGREDIENTES

PURÊ

Purê8 batatas médias

4 sachês de tempero para legumes

1 creme de leite

250 ml de leite integral

sal a gosto

MOLHO

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de margarida

1 tomate

1 cebola de cabeça

1 molho de tomate

1 sachê de tempero para legumes

1 lata de sardinha ao óleo de soja

1 e 1/2 colher (chá) de azeite

sal a gosto

orégano e Salsa

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas sem casca com sal a gosto

Após cozinhar, coloque na batedeira as batatas, margarida, sachê de tempero e adicione o creme de leite e o leite aos poucos até obter uma massa cremosa

Deixe batendo por 5 minutos e desligue a batedeira

Enquanto isso, vamos para o molho

Pique o tomate com casca e retire as sementes

Amasse a sardinha em um prato com o garfo

Pique a cebola e o alho em pedaços ou rodelas e deixe em uma vasilha e doure em uma frigideira antiaderente com azeite

Após dourar, coloque o tomate e mexa

O tomate começara a desmanchar, nesse momento adicione a pomarola, sardinha, sal e o sachê de tempero e

mexa em fogo baixo até a fervura e desligue o fogo

Para aquecer novamente o purê, coloque em uma panela grossa em fogo baixo e mexa ate o ponto que desejar

Após o molho e o purê aquecido, coloque em uma vasilha alta, decore com o orégano e salsa

Caso queira, na hora de servir, coloque uma fatia de mussarela, que irá derreter ao colocar o purê por cima

Sirva com arroz e batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13331-pure-de-batata-ao-molho-de-sardinha.html