

PURÊ DE BATATA DOCE ROSADA LIGHT

INGREDIENTES

- 1 kg de batata doce rosada
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de requeijão light
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 1 colher de café de alho amassado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas na pressão até que estejam desmanchando (20 min).

Após sair a pressão, retire as batatas e escorra a água, esfriando um pouco

Retire a pele, corte e passe num espremedor de batatas ou amasse com o garfo

Na panela, coloque a manteiga e refogue a cebola, o alho e acrescente o leite

Adicione as batatas amassadas no restante dos ingredientes e mexa no fogo médio.

Acrescente o requeijão, mexa até que todos os ingredientes estejam bem misturados.

Sirva como acompanhamento de qualquer tipo de carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13520-pure-de-batata-doce-rosada-light.html>