

PURÊ DE MORANGA DA CAROL

INGREDIENTES

1/2 abóbora moranga média

4 batatas médias

1/2 cebola (média) picadinha

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina

1/2 cubo de caldo de carne ou galinha

150 ml de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e descasque a moranga e as batatas.

Em uma panela, cozinhe primeiramente a moranga e, quando estiver macia, coloque a batata.

Após cozinhá-las, escorra toda a água e amasse a batata e a moranga juntas.

No fogo baixo, aqueça a manteiga, adicione a cebola e deixe fritar um pouco.

Após isso, adicione o cubo de caldo e mexa para que dissolva.

Em um recipiente, coloque a moranga e a batata amassadas e mexa até envolver por completo na manteiga.

Em seguida, acrescente o leite e vá mexendo até que solte da panela.

Pronto, é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14653-pure-de-moranga-da-carol.html>