

# PURÊ DE BATATA ESPECIAL DA QUEL

## INGREDIENTES

Batatas

1 dente de alho picado

200ml de leite

2 colheres de margarina

Queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque as batatas descascadas e picadas em uma panela com sal e coloque a água até cobrir para cozinhar.

Doure o alho até que continue branquinho

Depois de cozidas escorra a água e esprema as batatas. Pode ser com espremedor ou com um garfo mesmo.

Com o fogo ligado, junte a batata espremida ao alho, acrescente o leite e mexa.

Se precisar poe mais leite, e verifique se está bom de sal.

Junte o queijo ralado, misture até que comece a borbulhar, desligue o fogo e sirva

Quem não gosta de queijo ralado pode fazer sem. É necessário pôr o alho, porque ele que dá o sabor do temperinho. Também fica bom se trocar o leite por uma caixinha de creme de leite.

Comentem o que acharam da receita. Beijoss!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15457-pure-de-batata-especial-da-quel.html>