

PURÊ DE INHAME COM CEBOLINHA

INGREDIENTES

3 inhames descascados cortados em rodela

1/2 xícara de leite

1 colher (sobremesa) de manteiga

1 colher (sopa) cheia de cebolinha verde picada

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os inhames e, em seguida, bata-os no liquidificador.

Adicione no liquidificador, aos poucos, a água que sobrou dos inhames para ajudar a bater a massa.

Acrescente a cebolinha verde picada e bata junto aos inhames.

Aqueça uma panela e coloque a manteiga (quem quiser, pode colocar um tempero em pó e derreter com a manteiga no lugar do sal).

Transfira toda a massa do liquidificador para a panela e misture.

Em seguida, acrescente o leite e mexa por mais 1 minuto.

Sirva o purê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16845-pure-de-inhame-com-cebolinha.html>