

CREME DE BATATA INGLESA COM ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

- 8 batatas médias
- 3 alho-poró (só o talo, sem a folha)
- 1/2 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 sachê de tempero sabor frango
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite de oliva.

Coloque o alho-poró picado e as batatas cortadas em cubo.

Em seguida adicione e misture bem.

Depois de 3 minutos acrescente água até cobrir as batatas e tampe.

Assim que a batata cozinhar, destampe a panela para a água secar um pouco.

Deixe apenas o suficiente de água para bater no liquidificador e ficar um creme.

Depois de bater tudo no liquidificador, leve de volta ao fogo e acerte o sal.

Finalize com um pouco de frango assado em cima, ou cebolinha, ou queijo (essa parte é opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17360-creme-de-batata-inglesa-com-alho-poro.html>