

BATATAS CREMOSAS

INGREDIENTES

900 g de batatas descascadas e cortadas em cubos

250 ml ou 1 xícara(chá)de leite integral

150 g de manteiga em cubos

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas em uma panela com água fria e sal e leve ao fogo para ferver.

Cozinhe-as por 10 minutos ou até que estejam completamente macias.

Despeje as batatas em um escorredor e deixe a água escorrer.

Leve a panela ao fogo novamente e coloque o leite e a manteiga.

Aqueça até o leite começar a ferver e então, coloque as batatas de volta na panela.

Retire a panela do fogo e amasse as batatas com um espremedor até a mistura ficar cremosa.

Tempere com sal e pimenta a gosto e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17470-batatas-cremosas.html>