

CREME DE BATATA BAROA COM RICOTA

INGREDIENTES

1/2 kg de batata baroa

250 g de ricota

1/3 cebola picada

alho-poró a gosto

azeite

sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com sal.

Após cozido, reserve a água do cozimento.

Em um liquidificador, coloque as batatas e bata com um pouco da água do cozimento.

Acrescente a ricota e bata até formar um creme.

Em uma panela, frite as cebolas com azeite e coloque o creme.

Adicione em seguida o alho-poró a gosto e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18352-creme-de-batata-baroa-com-ricota.html>