

MOLHO ROSÊ COM CALABRESA E PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

- 200 g de linguiça calabresa defumada
- 2 batatas médias cozidas
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 sachê de molho de tomate
- 1 xícara (chá) de água
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho picados
- salsinha, orégano e pimenta-do-reino a gosto
- não precisa de sal pois a linguiça, geralmente, tem sal o suficiente
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

- Coloque a calabresa e a cebola, em pedaços, no processador.
- Processe bem miudinhos e reserve.
- Coloque o creme de leite, as batatas e o molho de tomate no processador.
- Processe até as batatas ficarem cremosas e reserve.
- Coloque o alho e o azeite em uma panela e leve ao fogo até o alho ficar bem amarelinho.
- Junte a calabresa com a cebola processadas e deixe refogar, mexendo sempre.
- Junte o creme de batatas e o restante dos ingredientes.
- Deixe ferver e está pronto.
- Sirva com macarrão de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18861-molho-rose-com-calabresa-e-pure-de-batata.html>