

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.

Junta a calabresa com a cebola processadas e deixe refogar, mexendo sempre.

Junta o creme de batatas e o restante dos ingredientes.

Deixe ferver e está pronto.

Sirva com macarrão de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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