

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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