

PURÊ DE INHAME

INGREDIENTES

500 g de inhame
2 colheres de manteiga
500 ml de leite
1/2 cebola ralada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o inhame.
Com um garfo, amasse o inhame até ficar pastoso.
Leve ao fogo alto o inhame, a cebola e o sal.
Acrescente a manteiga.
Aos poucos vá acrescentando o leite.
Mexa até começar a soltar da panela.
Sirva como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20318-pure-de-inhame.html>