

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>