

CREME DE BATATA E INHAME COM CROUTONS DE BACON

INGREDIENTES

- 4 batatas médias
- 2 inhames médios (eu uso essa proporção, você pode adaptar a seu gosto)
- 1 cebola média
- 1 linguiça calabresa
- 1 pedaço de bacon a gosto
- sal, pimenta e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e os inhames, corte em pedaços e coloque para cozinhar.

Pique a calabresa em cubos.

Coloque a cebola para dourar e refogue a calabresa.

Quando as batatas e os inhames estiverem bem cozidos, coloque os pedaços no liquidificador e vá adicionando a água do cozimento aos poucos para caber tudo.

Bata bem.

Coloque a mistura direto na panela da calabresa refogada.

Tempere a gosto.

Corte o bacon em cubos e leve ao microondas até ficar bem crocante, descartando a gordura.

Adicione o bacon ao creme.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21628-creme-de-batata-e-inhame-com-cROUTONS-de-bacon.html>