

CREME DE BATATA E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

6 batatas médias
1 maço de alho poró
2 tabletes de caldo de legumes
1 caixa de creme de leite
alho
cebola
sal e pimenta a gosto
croutons para servir

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão. doure o alho e a cebola com um fio de azeite.
Coloque as batatas descascadas e acrescente aproximadamente 800 ml de água.
Adicione 2 tabletes de caldo de legumes, sal e pimenta a gosto.
Coloque 1 e 1/2 xícara de alho-poró cortados em rodelas.
Cozinhe sobre pressão por aproximadamente 30 minutos.
Deixe as batatas em ponto mole, deixe esfriar.
Coloque no liquidificador as batatas e o alho-poró, acrescente 4 conchas da mesma água que a batata foi cozida.
Acrescente 1 caixa do creme de leite e bata até virar um creme.
Aqueça na hora de servir.
Coloque croutons em cima a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21727-creme-de-batata-e-alho-poro.html>