

PURÊ DE BATATAS BEM TEMPERADO

INGREDIENTES

- 3 batatas grandes
- 2 dentes de alho bem picados
- 1 cebola picada
- 1 pimentinha de cheiro
- 1 pacote de sazon de legumes
- 150 ml de água
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Corte as batatas ao meio e cozinhe na panela de pressão com água e sal por 20 minutos.

Após o cozimento, retire as cascas, amasse as batatas e reserve.

Em uma panela, leve ao fogo e refogue a cebola na margarina.

Acrescente o alho e a pimentinha de cheiro e deixe dourar.

Acrescente a batata e mecha por alguns minutos.

Acrescente o leite em pó dissolvido em 150 ml de água e o sazon.

Acerte o sal se precisar e deixe cozinhar de 5 a 10 minutos.

Desligue o fogo e espere esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22206-pure-de-batatas-bem-temperado.html>