

PURÊ DE BATATAS

INGREDIENTES

250 g de batata

2 colheres de sopa de manteiga

1/2 xícara de leite

250 g de batata

sal a gosto

pimenta-do-reino branca moída a gosto

noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas com esponja e sabão, esfregando bem.

Depois coloque-as, com casca, em uma panela com água suficiente para cobri-las.

Leve as batatas ao fogo em torno de 15 a 30 minutos.

Coloque 1 pitada se sal.

Para saber se as batatas estão boas, tente enfiar uma faca nelas.

A faca deve entrar sem resistência.

Quando as batatas estiverem prontas, coloque-as para escorrer no escorredor.

Enxugue a panela que usou para cozinar as batatas, ainda quente.

Coloque a panela no fogo médio-baixo com o leite, o sal, a pimenta, a noz-moscada e a manteiga.

Quando a manteiga estiver quase toda derretida, desligue o fogo.

Descasque as batatas, que ainda devem estar mornas, logo, cuidado para não queimar as mãos.

Amasse as batatas com um espremedor, amassador ou garfo mesmo.

Jogue as batatas na panela que está com os outros ingredientes, misturando bem com um garfo.

Coloque a panela de volta ao fogo médio-baixo e mexa bem, até atingir o ponto desejado.

Enquanto mexe, experimente e acerte o sal e os temperos.

Acerte também o leite e a manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26056-pure-de-batatas.html>