

# CREME DE BATATA COM COUVE-MANTEIGA

## INGREDIENTES

6 batatas grandes  
1/2 xícara de ervilhas frescas  
1 litro de água  
1 cebola média  
3 dentes de alho  
1 tablete caldo de legumes  
3 folhas médias de couve-manteiga  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque água, as batatas e as ervilhas frescas.

Deixe cozinhar por 30 minutos, reserve.

Em uma frigideira, coloque o óleo, a cebola picadinha, o alho, a pimenta e todos os temperos, deixe refogar por 5 minutos e reserve.

No liquidificador, coloque as batatas cozidas, com um pouco de água do cozimento e o refogado de cebola.

Bata, até obter um creme espesso e volte para a panela.

Deixe levantar ferver, acrescente as ervilhas cozidas e acerte o sal.

Desligue o fogo, acrescente a couve na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27202-creme-de-batata-com-couve-manteiga.html>