

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 fervura, acrescente as ervilhas cozidas e acerte o sal.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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