PURÊ DE BATATAS DIFERENTE (TEMPERADO)

INGREDIENTES

3 batatas

1 cebola

1/2 xícara de leite

1 ovo

sal a gosto

orégano a gosto

manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque-as em uma panela com água para cozinhar.

Deixe-as no fogo até que seja possível amassá-las, mas que não estejam muito moles.

Em uma vasilha, quebre o ovo e use um garfo para bater e misturá-lo com o leite, o orégano e o sal a gosto.

Em uma panela ou frigideira, coloque a cebola picadinha com um pouco de óleo e deixe-a dourar.

Depois que dourar a cebola, acrescente as batatas amassadas, e logo depois, a mistura feita com o ovo.

Mexa, até que todos os ingredientes se integrem, misturando totalmente o líquido com as batatas.

Deixe em fogo médio, por 5 minutos, mexendo constantemente.

Desligue o fogo e tampe a panela, para que termine de cozinhar à vapor.

Sirva.

Para dobrar a receita, dobre cada um dos ingredientes.

Sal e orégano a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28627-pure-de-batatas-diferente-temperado.html