

PURÊ DE BATATA COM CASCA TEMPERADO

INGREDIENTES

- 6 batatas médias com casca
- 1 colher de sopa de salsa e cebolinha frescas picadinhas
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de creme de ricota
- 1 xícara de água
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as batatas com esponja e não retire a casca.

Corte as batatas ao meio e coloque para cozinhar.

Após o cozimento, escorra a água e, em um prato, amasse as batatas cozidas (com um socador, por exemplo), sem se preocupar em deixá-las perfeitamente amassadas.

Em fogo baixo, doure o alho na margarina ou manteiga.

Adicione a água, o creme de ricota, a salsa e cebolinha, misturando.

Coloque as batatas amassadas e misture.

Abra a massa, adicione o sal e o queijo ralado e misture.

Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31401-pure-de-batata-com-casca-temperado.html>