

PURÊ DE BATATAS E RÚCULA

INGREDIENTES

3 batatas médias/grandes

1 maço de rúcula (aproximadamente 100 g)

1 colher de sopa de margarina

1 xícara de leite

Temperos a seu gosto (dicas: manjeriço, cheiro verde, alho, pimenta, cominho e sal)

MODO DE PREPARO

Pique as batatas e coloque para cozinhar.

Enquanto cozinha as batatas, em outra panela, refogue a couve com os temperos que você gosta (o manjeriço dá um gostinho especial).

Quando a couve estiver murcha, coloque-a no liquidificador com a xícara de leite e bata até ficar líquido, reserve.

Esmague as batatas quando estiverem bem molinhas.

Misture a colher de margarina e o leite com a couve com as batatas.

Mexa até ficar na consistência que você deseja e adicione sal a gosto (se já não colocou antes nas batatas ou se achar necessário por mais).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33877-pure-de-batatas-e-rucula.html>