

PURÊ DE BANANA NANICA VERDE

INGREDIENTES

1 penca de banana nanica verde
sal gosto
tempero verde (cebolinha, salsa)
1 pimentão pequeno picado
2 tomates picados
1 cebola picada
6 dente de alho amassado
1 colher óleo
2 calabresas picadas em pedacinhos
500 g bacon picado em pedacinhos
2 caldos knorr

MODO DE PREPARO

Descasque as bananas, coloque na panela de pressão para cozinhar com água e sal por 30 minutos.

Quando estiver cozida esprema com um espremedor ou amasse com um socador.

Em uma panela frite o bacon picadinho e a calabresa picadinha, depois de frito coloque o alho e a cebola para dourar.

Quando estiver tudo frito coloque o tomate, pimentão, o tempero verde e o caldo knorr.

Depois pegue este molho misture tudo com as bananas amassadas.

Coloque em uma travessa, sirva quente com peixe ou galinha ensopada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36504-pure-de-banana-nanica-verde.html>