

PURÊ DE BATATA DOCE COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 kg de batata doce
500 g de carne seca
1/2 cebola picada
1 salsa picada
1 colher de chá de alho triturado
1 tablete tempero de carne
sal ajinomoto e pimenta a gosto
cheiro verde a escolha

MODO DE PREPARO

Coloque a carne seca 18 minutos na pressão, para dessalgar e ficar molinha para desfiar.

Coloque a batata para cozinhar por uns 25 a 30 minutos.

Fure com uma faca ou colher para medir a densidade (não pode estar nem muito dura nem a ponto de derreter).

Refogue todo o tempero, adicione a carne desfiada e reserve.

Descasque a batata e amasse com um garfo.

Em seguida jogue na panela que refogou os temperos junto com a carne e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36800-pure-de-batata-doce-com-carne-seca.html>