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 esta 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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