

PURÊ DE BATATA TEMPERADO

INGREDIENTES

- 500 g de batata
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 cebola média
- 12 xícara de leite (opcional)
- 12 xícara de cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Coloque a batata para cozinhar com a casca na panela de pressão. O tempo de cozimento varia de acordo com o tamanho da batata.

Enquanto a batata cozinha pique a cebola e o cheiro verde, reserve.

Depois que a batata estiver cozida, descasque e use a batedeira para deixar a massa uniforme ou amasse com um garfo.

Adicione o leite e misture bem.

Coloque a manteiga, a cebola e o tablete de caldo de galinha e deixe refogar um pouco, até que o tablete esteja dissolvido e a cebola cozida.

Junte a massa da batata e vá mexendo até a mistura ficar homogênea e desgrudar da panela. Desligue o fogo.

Acrescente o cheiro verde e misture bem. Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37519-pure-de-batata-temperado.html>