

CREME DE PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

4 batatas

100 ml de leite (ou creme de leite fresco)

3 colheres de sopa de manteiga

1/2 saquinho de queijo parmesão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até ficarem bem moles, não coloque sal na água.

Em seguida coloque-as no liquidificador junto com o leite.

Bata até formar um creme.

Misture a manteiga, o queijo parmesão e o sal por uns 15 segundos. Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37721-creme-de-pure-de-batata.html>