

PURÊ DE BATATAS VEGETARIANO

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 1/2 kg de batata cozida e amassada

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) rasa de manteiga

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

SALADA CREMOSA:

Salada cremosa: 1 couve-flor cozida sem desmanchar

3 dentes de alho amassados

1 colher (sobremesa) de manteiga

1/2 caixinha de creme de leite em temperatura ambiente

maionese de limão à gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela pequena misture a batata amassada, o leite, a manteiga e o sal.

Cozinhe um pouco sempre mexendo.

Acrescente o cheiro-verde, misture e cozinhe até desgrudar do fundo da panela.

Distribua num pirex de vidro e reserve.

Pique a couve-flor e tempere como costuma temperar saladas.

Doure o alho amassado na manteiga e misture à salada.

Salpique o orégano a gosto, mexa e reserve.

Misture a maionese de limão com o creme de leite. Verifique se falta sal e acerte o sabor.

Sobre o purê, distribua o creme de maionese, depois a salada e sirva.

Acompanhado de arroz branco fica muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37965-pure-de-batatas-vegetariano.html>