CREME DE BATATAS AO CURRY

INGREDIENTES

4 batatas médias

1 cebola grande picada

4 dentes de alho amassados

1 colher (chá) de curry

1 caldo de legumes

água para o cozimento das batatas

azeite

cebolinha picada para decorar

queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em cubinhos.

Em uma panela grande refogue o alho e a cebola no azeite até dourar.

Raspe o caldo de legumes com um faca e acrescente-o à panela, acrescente também o curry e a batata, mexa um pouco.

Acrescente água quente o suficiente para cobrir as batatas e deixe cozinhar até que elas fiquem macias.

Após o cozimento das batatas, coloque-as no liquidificador com um pouco da água do cozimento e bata até ficar com a consistência de creme, vá acrescentando o caldo aos poucos se necessário.

Coloque o creme no recipiente a ser servido, cubra com um pouco de queijo mussarela ralado, decore com a cebolinha picada.

Sirva acompanhado com torradas integrais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38592-creme-de-batatas-ao-curry.html