CREME DE BATATA COM CALABRESA

INGREDIENTES

1,5 litros de água

4 batatas descascadas e cortadas em cubos

2 caldo knorr de galinha

2 dentes de alho

1/2 cebola pequena picada

1 gomo de linguiça calabresa cortado em cubos ou rodelas

queijo mussarela ralado ou parmesão

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande a água, as batatas, o alho e a cebola.

Deixe cozinhar até que as batatas estejam desmanchando, desligue o fogo e espere amornar.

Depois de morno, bata o conteúdo da panela (junto com a água do cozimento) em um liquidificador e reserve.

Em uma panela grande frite a calabresa na própria gordura até começarem a dourar.

Acrescente o creme do liquidificador na panela com a calabresa e cozinhe por três minutos após a fervura.

Desligue, acrescente o queijo escolhido e tampe a panela ou você também pode deixar pra colocar o queijo no prato.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39595-creme-de-batata-com-calabresa.html