

PURÊ DE BATATA DA FLÁVIA

INGREDIENTES

1 kg de batata
salsinha para decorar
1 xícara de chá de leite
2 colheres de manteiga
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata ate ficar no ponto.

Quando estiver pronta, coloque-a no escorredor, corte-as ao meio e deixe na água fria por 1 minuto e descasque.

Coloque novamente na água fria, e coloque uma pitada de sal e leve ao fogo por 20 minutos.

Escorra e esprema as batatas.

Coloque o leite em fogo baixo.

Acrescente as batatas espremidas e coloque a manteiga.

Mexa até borbulhar.

Enfeite com salsinha se quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40848-pure-de-batata-da-flavia.html>