

PURÊ DE BATATA SÃO LOURENÇO

INGREDIENTES

500 g de batata inglesa
1 colher de margarina
1 colher de café de azeite
1/4 cebola pequena bem picadinha (ou triturada)
2 dentes de alho
100 ml de leite
30 g de queijo ralado
pimenta-do-reino
noz moscada
sal

MODO DE PREPARO

Em fogo baixo, misture na panela a margarina, um fio de azeite, o alho e a cebola. Deixe cozinhar até a cebola ficar "transparente".

Em seguida, adicione o leite, uma pitada de noz moscada, pimenta-do-reino e o queijo ralado. Mexa bem até o leite quase levantar fervura.

Adicione as batatas cozidas e misture, (se ficar muito duro, adicione mais um pouco de leite).

Acerte o sal .

Deixe cozinhar por mais uns 2 minutos.

Se a consistência e o sal estiverem do agrado, pode desligar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41230-pure-de-batata-sao-lourenco.html>