

PURÊ DE BATATA DA D.ANTONIA

INGREDIENTES

- 10 batata (inglesas)
- 1 lata de creme de leite (fresco)
- 1 cebola média triturada
- 2 dentes de alho bem picadinhos
- 2 colheres de margarina com sal
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas amasse e reserve.

Frite a cebola e o alho na margarina até dourar.

Coloque o purê na panela e vá mexendo sempre.

Veja o sal se preciso coloque a seu gosto.

Adicione o creme de leite e mexa até que misture bem.

Despeje o purê em um pirex e polvilhe todo o queijo.

Leve ao forno para gratinar e sirva com uma carne ao molho madeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43226-pure-de-batata-da-d-antonia.html>