

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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