

# CREME DE BATATAS

## INGREDIENTES

### PARA O MOLHO:

Para o molho: 1 kg de acém picado  
cebola e alho a gosto  
caldo de carne  
molho de tomate coentro ou salsa à vontade  
sal se precisar

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e leve ao liquidificador com os outros ingredientes menos o creme de leite.  
Leve pra cozinhar, quando levantar fervura acrescente o creme de leite.  
Cozinhe a carne com a cebola e os outros ingredientes ate que a carne fique bem macia, acrescente o molho.  
Ao servir: uma porção de creme e por cima o molho de carne.  
Se desejar para acompanhar batata palha e um bom vinho.  
Ótimo para dias frios.  
Sempre como com pimenta vermelha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44753-creme-de-batatas.html>