

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>