PUPUNHA NA LARANJA COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

500 g de pupunha já cozida na manteiga e sal a gosto

2 pimentas de cheiro

Orégano a gosto

1 dente de alho grande bem picado

1 xícara suco laranja

1 colher sopa manteiga com sal

2 batatas grandes cozidas

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

egue as pupunhas, retire os caroços e faça 4 cortes, na horizontal ou vertical (como quiser).

Coloque em uma frigideira o suco laranja, alho, pimentinha de cheiro, a manteiga e leve ao fogo, em seguida.

Acrescente a pupunha e mexa para que pegue o sabor dos ingredientes.

Reserve em seguida (aqui você pode acrescentar raspa de queijo mussarela).

Pegue as batatas cozidas, descasque-as, amasse-as e acrescente o leite e a manteiga. Leve ao fogo e mexa até formar purê, em seguida, acrescente orégano e reserve.

Monte o prato com estilo. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45291-pupunha-na-laranja-com-pure-de-batata.html