PURÊ DE JERIMUM VEGANO

INGREDIENTES

500g de jerimum

2 xícaras de leite de coco

4 cebolas roxa (pequenas)

5 dentes de Alho

2 colheres (chá) de melado de cana

2 pitadas de sal

1 pitada de pimenta do reino

1 folha de louro

MODO DE PREPARO

Corte a cebola, alho e jerimum em pedaços grandes

Doure a cebola e o alho no azeite com o melado de cana e o sal

Jogue o jerimum na mistura acima e deixe refogar durante uns 10 minutos

Após refogar o jerimum, coloque o leite de coco e deixe cozinhar na pressão por 10 minutos

Quando o jerimum estiver cozido(bem mole) passe no liquidificar junto com uma parte do caldo

Ao passar aí ficar com uma consistência bem lisinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4632-pure-de-jerimum-vegano.html