

CREME DE BATATA COM CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 litro de água
 - 2 cubos de caldo de bacon (ou de sua preferência)
 - 5 batatas grandes
 - 2 cebolas grandes
 - 2 colheres de margarina
 - 2 pitadas de orégano
 - 2 pitadas de salsa desidratada
 - sal a gosto
- Acompanhamento: torrada, pão ou torresmo

MODO DE PREPARO

Descasque e pique as batatas em cubos.

Pegue a água, os cubos de bacon e as batatas picadas e coloque para cozinhar por aproximadamente 10 minutos na panela de pressão após iniciar a fervura.

Enquanto a batata cozinha pique a cebola de modo que você consiga dourá-la na margarina e reserve.

Após o cozimento da batata escorra-a e reserve a água em um recipiente.

Bata no liquidificador as batatas cozidas com as cebolas douradas na margarina e acrescente, aos poucos, a água que for necessária para virar um creme com a consistência que você desejar (grosso se for utilizar talher, ou mais ralo se for tomar na caneca).

Depois de tudo batido coloque o creme em uma panela, acrescente o orégano, a salsa e prove o sal se está ao seu gosto.

Deixe dar uma fervida e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46347-creme-de-batata-com-cebola.html>