PURÊ DE BATATAS COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

4 batatas grandes

1 colher de margarina

1 pitadinha de sal a gosto

1/2 caixinha de creme de leite (a marca do seu gosto)

1 pitadinha de sazón

1/2 xícara de salsinha e cebolinha picados

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque metade com água e coloque as batatas, feche, quando começar a pegar pressão conte 20 minutos e depois deligue.

Tire a pressão e espere esfriar depois tire as cascas.

Pegue um garfo e comece a moer as batatas.

Depois de moídas as batatas coloque a margarina.

Depois o sal, o sazón, a salsinha e a cebolinha e mexa tudo.

Quando ver que está meio cremoso coloque o creme de leite, mexa tudo e está pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48026-pure-de-batatas-com-creme-de-leite.html