

PURÊ DE BATATA AO PARMESÃO

INGREDIENTES

6 batatas grandes descascadas

Sal à gosto

1 cebola média ralada

2 dentes de alho amassados

1 xícara de chá de leite morno

3 colheres de sopa de margarina quality

Queijo parmesão à gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas descascadas juntamente com o sal, em seguida amasse até obter um creme sem pedaços de batata.

Refogue a cebola e o alho na margarina até dourar.

Jogue o creme obtido da batata amassada e misture o leite e o queijo parmesão e deixe no fogo baixo por 5 minutos, sempre mexendo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48974-pure-de-batata-ao-parmesao.html>