

PURÊ DE BATATAS COM CALABRESA

INGREDIENTES

18 batatas médias
1,8 kg de calabresa
1 lata de creme de leite
2 colheres de margarina
50 g de queijo ralado
1 caldo knorr sabor a escolha
mostarda
azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas já picadas sem casaca para cozinhar.
Acrescente o caldo knorr e sal a gosto.
Não coloque muito sal, pois a calabresa já é temperada.
Deixe no fogo até as batatas ficarem cozidas.
Enquanto isso, tire a pele da calabresa e pique-a bem pequena.
Reserve em um recipiente e coloque um pouco de mostarda por cima dela.
Coloque em uma frigideira com um pouco de azeite e doure.
Quando as batatas ficarem prontas escorra a água dela e amasse bem.
Acrescente as 2 colheres de margarina e 1/2 lata de creme de leite.
Mexa bem até virar purê, se precisar mais creme de leite adicione aos poucos.
Coloque a calabresa já dourada e misture bem.
Por fim coloque o queijo ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54781-pure-de-batatas-com-calabresa.html>