

# 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>