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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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