

RECEITA:

Purê de batata



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
1 hora



Rendimento
6 porções



INGREDIENTES

- 6 batatas (cerca de 1,5 Kg)
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- **4 colheres (sopa) de Maionese Liza Caseira**
- Noz-moscada ralada na hora a gosto
- Sal a gosto



MODO DE PREPARO

- 1 - Lave, descasque e corte as batatas em pedaços médios.
 - 2 - Transfira para uma panela, cubra com água e junte 1 colher (chá) de sal.
 - 3 - Leve para cozinhar em fogo alto. Assim que começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos, ou até ficarem macias – espete com um garfo para verificar.
 - 4 - Enquanto isso, coloque o leite numa panela pequena e leve ao fogo baixo para aquecer.
 - 5 - Escorra bem a água das batatas e passe os pedaços ainda quentes pelo espremedor, voltando para a mesma panela.
 - 6 - Leve ao fogo médio e acrescente o leite, aos poucos, mexendo com um batedor de arame para incorporar.
- Tempere com sal e noz-moscada. Desligue o fogo e misture a maionese. Sirva a seguir.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br