Purê de batata-doce

www.receitasdafia.com/receitas/pure-de-batata-doce-1

Experimente esse delicioso purê de batata-doce super-rápido e fácil de fazer.

Purê de batata-doce
Image not found or type unknown

35 min 3 porções

Ingredientes

- 500 g de batata-doce cortada em cubos médios
- 2 dentes de alho
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Páprica a gosto
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite

Modo de Preparo

1. Tempere a batata-doce com sal, pimenta-do-reino e páprica.
2. Adicione os dentes de alho inteiros e regue levemente com azeite.
3. Leve as batatas ao forno preaquecido a 180 °C, envoltas em papel alumínio, até ficarem macias.
4. Retire do forno e amasse as batatas-doces juntamente com o alho, formando um purê.
5. Adicione a colher de sopa de manteiga e misture bem até obter uma consistência cremosa.
6. Em seguida, acrescente o creme de leite, ajuste os temperos e misture novamente.
7. Sirva o purê de batata-doce super cremoso e aproveite!