

PURÉ DE MAÇÃ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 kg de maçãs reinetas descascadas e cortadas em pedaços
Sumo de meio limão
50g de manteiga
180 ml de água



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 1.60 € | Custo por pessoa: 0.26 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/pure-maca-25719/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela, coloque as maçãs.
Regue com o sumo de limão e junte a água.
Mexe.
Tape e deixe cozinhar em lume brando aproximadamente 30 minutos até a maçã desfazer-se.
2. Depois da maçã bem cozida, mexa muito bem com a colher até que fique puré.
Junte a manteiga, mexa e deixe cozinhar mais alguns minutos em lume brando.
Sirva este acompanhamento com pratos de carne.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!