

PURÉ DE BATATA E BRÓCOLOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

700g de batatas cortadas ao meio
300g de brócolos separados por raminhos
1 dente de alho
250 ml de leite
1 colher de sopa de manteiga
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 1.80 € | Custo por pessoa: 0.30 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/pure-batata-brocolos-38722/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque as batatas a cozer durante 20 minutos.
 2. Entretanto, numa outra panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque os brócolos a cozer durante 7 minutos. Depois dos brócolos cozidos, retire-os com uma escumadeira. No liquidificador ou com a varinha mágica, triture os brócolos, com a manteiga, o dente de alho e o leite.
 3. Depois das batatas cozidas, escorra-as e faça puré. Num tacho, junte o puré de brócolos com o puré de batata. Tempere com pimenta e noz-moscada. Misture bem com uma vara de arames, até que comece a borbulhar e que fique na consistência desejada. Pode servir este puré com outros acompanhamentos.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com