

PURÉ DE BATATA COM TRUFA NEGRA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

½ kg de batatas cortadas em pedaços
1 colher de sopa bem cheia de manteiga
125 ml de natas
Noz-moscada
Meia trufa negra em conserva
cortada em pedacinhos pequenos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 7.20 € | Custo por pessoa: 2.40 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/pure-batata-trufa-negra-41512/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água, tempere com sal e junte as batatas. Tape e deixe cozer entre 20 a 25 minutos até que as batatas fiquem cozidas. Depois das batatas cozidas, retire-as com uma escumadeira para uma tigela.
2. Faça puré das batatas.
3. Num tacho leve ao lume a manteiga e deixe derreter em lume brando. Logo que derreta, junte a trufa. Mexa e deixe aquecer bem em lume brando sem deixar fritar.
4. Junte o puré e as natas. Mexa bem com uma colher. Tempere com pimenta e noz-moscada ralada na hora. Misture. Em lume brando mexa muito bem o puré com uma vara de arames até que este fique fofo. Caso o puré esteja muito espesso, adicione mais um pouco de natas.
5. Depois do puré fofo e bem quente, retire-o e sirva. Pode utilizar este puré para acompanhar pratos de carne ou de peixe. 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