

Puré de Batata

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 kg de batatas roxas descascadas e cortadas ao meio
70g de manteiga
220 ml de leite
Noz-moscada
Sal q.b.
1 gema de ovo



Tempo de preparação: 30 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/pure-batata-43000/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, coloque sal e as batatas. Tape e deixe cozer em lume médio durante 20 minutos.
 2. Passado o tempo, verifique com uma faca se as batatas estão cozidas. Escorra as batatas. Passe as batatas num passe-vite.
 3. Coloque novamente as batatas na panela e adicione a manteiga cortada em pedaços, noz-moscada e um pouco do leite. Leve novamente ao lume e mexa com uma vara de arames. Aos poucos adicione o restante leite e a gema de ovo. Continue a mexer com uma vara de arames para que o puré fique com ar e fofo.
 4. Quando o puré estiver leve e bem quente, retire do lume e sirva de imediato. Caso o puré esteja ainda pesado e seco, acrescente mais um pouco de leite.
- Espero que gostem, bom apetite!
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!