

Puré de batata I



Ingredientes: 1 quilogramas de batata
0.25 litro de leite
0 desconhecido de noz-moscada q.b.
0 desconhecido de sal q.b.
0 desconhecido de pimenta moída q.b.
0 desconhecido de manteiga q.b.

Instruções de preparação:

Descasque as batatas, corte-as em cubos e coza-as em água abundante, temperada com sal. À parte aqueça o leite. Coe as batatas e passe-as pelo passe-vite. Junte-lhes o leite quente, a manteiga e uma pitada de noz-moscada. Misture tudo muito bem. Rectifique os temperos, se necessário e mexa até obter um puré aveludado.

Sugestões Adicionais: Se quiser, coloque o puré num tabuleiro que possa ir ao forno, pincele-o com ovo batido e leve ao forno durante 10 minutos.