

PURÊ DE ERVILHAS

INGREDIENTES

300 g de ervilhas congeladas
1 cebola média picada
2 colheres (sopa) de manteiga
1/4 de xícara (chá) de água
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a manteiga em fogo médio, acrescente a cebola e a refogue até murchar
Acrescente as ervilhas congeladas, misture e tempere com sal e pimenta
Refogue por cerca de 5 minutos para descongelar e aquecer
Acrescente a água e deixe cozinhar por mais 2 minutos, até a ervilha ficar macia
Transfira as ervilhas (com o líquido do cozimento) para o copo do mixer (ou liquidificador) e bata até formar um purê
Prove e acerte o sal
Transfira para uma tigela e sirva a seguir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1709-pure-de-ervilhas.html>