



Purê de Feijão com Batatas ao Murro | Solito

#6

Tempo de preparo: **Rendimento:** **Tipo:** **Nível:**
Comidas de Inverno Fácil

Ingredientes

1 xícara de Feijão Carioca Solito; 1 xícara de Feijão Carioca Solito;
2 calabresas em cubos;
2 dentes de alho;
1 pitada de sal;
2 xícaras de água;
500 g de batata bolinha;
400 g de torresmo frito;
500 g de Farofa Premium Solito;
5 g de açafrão-da-terra;
50 ml de azeite;
Ervas aromáticas a gosto.

Modo de preparo

Modo de preparo das Batatas ao Murro:

Cozinhe as batatas e depois de frias amasse-as com as mãos. Coloque em um refratário para forno, tempere com azeite, sal, metade do açafrão-da-terra, ervas e leve ao forno a 200 °C por 10 min.

Modo de preparo do Purê:

Frite a calabresa no azeite e reserve. Cozinhe o Feijão Carioca Solito e amasse com um garfo. Refogue o alho no azeite, acrescente o feijão amassado, a outra metade açafrão-da-terra e 1 xícara de água até ficar na consistência de purê. Reserve.

Modo de preparo da Farofa:

Frite o torresmo, corte em pedaços pequenos e adicione na Farofa Premium Solito.

Tempo: 45 min.

Porções: 5 pessoas

Valor da receita: R\$ 41,00

Veja mais receitas:

