

Creme de ervilhas

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

250 gr de ervilhas
2 batatas grandes
1 cebola
3 folhas de hortelã
Azeite
Sal

Preparação:

Descasque as batatas e a cebola e corte em pedaços pequenos.
Coloque água numa panela e junte todos os ingredientes.
Tempere com sal e azeite e deixe cozer.
Escorra, reserve a água e triture.
Aos poucos adicione água ao preparado até obter um creme aveludado.