



Purê de Mandioquinha com Batata e Gremolata



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

PURÊ DE MANDIOQUINHA COM BATATA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Mandioquinha (cozida e espremida)	2 xícaras (chá)	500 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g

GREMOLATA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Suco de limão tahiti	3 colheres (sopa)	45 ml
Raspas de limão tahiti	1 unidade	5 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	meia colher (chá)	2,5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Salsa (picada)	meia xícara (chá)	20 g
Manjericão (picado)	meia xícara (chá)	20 g
Sal	1 pitada	0,4 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Desligue o fogo, junte o Purê de Batatas Ajinomoto® e misture por 1 minuto, ou até adquirir consistência cremosa.
- 2.** Acrescente a mandioquinha e o sal, e misture por 2 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo e reserve.
- 3.** Prepare a gremolata: em um bowl pequeno, coloque o Azeite TERRANO®, o suco de limão tahiti, as raspas de limão tahiti, o Tempero SAZÓN® Profissional, a salsa, o manjericão e o sal, e misture. Sirva acompanhando o purê.