



## 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.