GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA ESTADUAL DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO REGIONAL DE TOLEDO

MAIONESE DE PURÊ DE BATATAS

Receita criada pelas Merendeiras da EE Ind. Kuaa MBo'e.

INGREDIENTES PARA O PURÊ

- 4 Litros de água
- 2 Colheres de Margarina
- 1 Colher de sal
- 1 Pacote de Mistura para Purê de Batatas
- 9 Cenouras médias raladas
- Cheiro Verde a gosto
- Milho Verde e Ervilha (opcional)

INGREDIENTES PARA O MOLHO DE ALHO

- 1 Copo americano de Leite gelado (quase congelado)
- 2 Dentes de alho
- Sal a gosto
- Óleo

PREPARO DO PURÊ

1 - Ferva 3 litros de água e acrescente a margarina e o sal.
2 – Desligue o fogo e acrescente 1 litro de água fria.
3 – Acrescente a mistura para Purê de Batatas mexendo bem para não empelotar.
4 – Após criar um creme homogêneo, desligue o fogo e reserve-o.

PREPARO DO MOLHO DE ALHO

1 – No liquidificador coloque o leite, o alho e o sal.
2 – Bata tudo e aos poucos vá acrescentado o óleo, até o ponto de creme.

MAIONESE DE PURÊ DE BATATAS

Junte o Creme de Alho e o Purê de Batatas e está pronto.

RENDIMENTO

50 porções.