



IMAGEM ILUSTRATIVA

## RECEITA DE NATAL: PURÊ DE BATATAS COM MOSTARDA E VINHO BRANCO

### INGREDIENTES

5 batatas grandes

300g de nata ou creme de leite fresco

2 dentes de alho

4 colheres de sopa de mostarda dijon

2 xícaras de vinho branco seco

2 colheres de sopa de manteiga

### MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas em água salgada fervente. Enquanto isso, levar a uma panela, a nata, os dentes de alho picados, a mostarda e o vinho branco. Deixar reduzir em fogo baixo até chegar a 1/3 do volume inicial. Quando as batatas estiverem cozidas, amasse com um garfo por uma peneira ou com um amassador de batatas. Misturar a redução da nata e bater com um fouet, para ficar ainda mais fofo. Temperar com sal e pimenta. Para finalizar, adicione a manteiga.

FONTE: PROJETO BANQUETE