



Pratos Principais Acompanhamentos

Puré com Frutos Secos e Salva

🕒 30 min.

🔑 Fácil

🔒 Moderado

🍴 4 doses

Ingredientes

1 saqueta de Puré de Batata MAGGI
500 ml de água
250 ml de leite
6 c. de sopa de manteiga
1/2 chávena de frutos secos picados grosseiramente (nozes, amêndoas e avelãs)
folhas de salva q.b.
sal q.b.
pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	452,5 kcal	23%*
Proteínas	7,5 g	15%*
Lípidos	16,4 g	23%*
Hidratos de Carbono	68,9 g	27%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Comece por preparar o puré. Prepare conforme instruções da embalagem. Leve ao lume 500 ml de água com 3 colheres de sopa de manteiga. Quando a água estiver a ferver retire do lume e acrescente o leite e a saqueta de puré. Deixe repousar por 30 segundos e mexa bem até ficar cremoso.
- 2 Leve uma frigideira ao lume com 3 colheres de sopa de manteiga. Quando a mesma estiver totalmente derretida acrescente as folhas de salva e os frutos secos. Mexa bem e deixe cozinhar por alguns segundos.
- 3 Retire e adicione ao puré de batata misturando tudo muito bem. Retifique de temperos, sal e pimenta e sirva de imediato.