

## Alho batata trufado

Florence Fabricant

minutos Time40

Karsten Moran para o The New York Times

Estes são purê de batatas clássico, animou-se com uma quantidade substancial de alho.

Sinta-se livre para ajustar o alho a gosto, e para aprofundar o sabor, tente assar os dentes antes de misturá-los com as batatas.

(Para tudo que você precisa saber para fazer batatas perfeitas, visite o nosso guia de batata.)

Destaque em: Alimentos; Se você precisa de um motivo, agora é a hora Para Meatloaf.



### ingredientes

3 libras Idaho batatas, descascadas

6 dentes de alho descascados

$\frac{3}{4}$  xícara de leite quente

Sal e pimenta do reino moída

6 colheres de sopa de manteiga sem sal, amolecida, ou 2 colheres de sopa de azeite de oliva

### Preparação

Corte as batatas em pedaços de duas polegadas uniformes e coloque em uma panela pesada junto com o alho.

Cubra com água, deixe ferver, abaixe o fogo para médio e cozinhe até que as batatas estejam macias, cerca de 20 minutos.

Escorra as batatas e alho e amasse as batatas e alho juntos.

Junte o leite quente, tempere a gosto com sal e pimenta e adicione a manteiga (menos se desejado) ou óleo.

Sirva em seguida.

<http://cooking.nytimes.com/recipes/4288-garlic-mashed-potatoes>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2016

Mkmous