Purê de batatas com cebola frita

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e frite por 5 minutos, ou até dourar, mexendo de vez em quando (cuidado para não queimar). Retire do fogo e reserve.

2. Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Desligue o fogo, acrescente o Purê de Batatas Ajinomoto® e misture até adquirir consistência cremosa. Adicione metade da cebola reservada e misture. Retire do fogo, espalhe a cebola restante por cima e sirva em seguida.