PURÊ DE BATATAS COM MOLHO

INGREDIENTES

2 kg de batatas descascadas

2 colheres de margarina

1/2 xícara (chá) de leite

1 copo de requeijão cremoso

1 colher (sobremesa) de sal

Molho:1 sachê de molho de tomate

1/2 kg de carne moída

1 cubo de caldo de carne

1 colher (chá) de cominho moído

1 colher (sobremesa) de orégano

1 cebola grande picada grosseiramente

3 dentes de alho amassados

1 pimentão vermelho picado grosseiramente

salsinha a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino moída a gosto

1/2 colher (café) de açúcar

2 colheres de margarina

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 xícara (chá) de água

mussarela ralada no ralo grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no óleo

Adicione a carne, o caldo de carne e mexa até ficar bem soltinha

Quando estiver sequinha, adicione a margarina o pimentão, a cebola e deixe refogar

Adicione os ingredientes restantes, com exceção da mussarela

Deixe cozinhar mais uns cinco minutos, depois que levantar fervura

Coloque as batatas em uma panela e ponha água até cobri

Adicione o sal e deixe cozinhar até ficarem macias

Depois de cozidas, escorra e passe por um espremedor

Coloque em uma panela as batatas e adicione o requeijão cremoso, a margarina e o leite

Acerte o sal se for preciso

Coloque o purê em um refratário untado

Jogue o molho de carne por cima do purê

Espalhe a mussarela por cima e leve ao forno ou micro

Sirva a seguir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12261-pure-de-batatas-com-molho.html