

PURÊ DE BATATA COM REPOLHO AO FORNO

INGREDIENTES

3 batatas rosadas (asterix) médias
1/2 repolho (pequeno) branco ou roxo fatiado fino
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de manteiga
1 gema
2 colher (sopa) de cheiro verde picado
150 g de mussarela ralada para salpicar
manteiga para untar
alecrim fresco a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda coloque água e uma colher (sopa) de sal e ponha para aquecer.

Acrescente o repolho fatiado e cozinhe por 1 minuto após o início da fervura. Escorra e reserve.

Cozinhe as batatas em água com sal e passe-as pelo espremedor ainda quentes.

Acrescente sal, pimenta e o alecrim a gosto e reserve.

Em uma panela funda, misture o leite, o amido de milho, a manteiga, a gema, sal e pimenta.

Leve ao fogo e mexa até engrossar.

Retire a panela do fogo e acrescente o repolho reservado e o purê de batata.

Misture tudo muito bem.

Acrescente o cheiro verde, corrija o sal e a pimenta se necessário.

Coloque a mistura em um refratário untado com manteiga, salpique a mussarela.

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos.

Retire e sirva como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14657-pure-de-batata-com-repolho-ao-forno.html>