

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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