

PURÊ DE BATATA NO FORNO

INGREDIENTES

- 8 batatas médias
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 150 ml de leite
- 300 gr de carne moída
- 250 gr de mussarela
- 1 sachê de massa de tomate
- Coentro ou salsinha (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com uma pitada de sal e, depois de cozidas, amasse e reserve.

Em uma panela, coloque a manteiga e a cebola, deixe até que murche um pouco e coloque as batatas.

Coloque o leite aos poucos e fique observando para que fique um purê aveludado e depois reserve.

Refoque a carne moída ao seu gosto, se quiser, coloque salsinha ou coentro e, por último, a massa de tomate.

Num refratário ou numa forma, coloque o purê, espalhando bem.

Depois, coloque o molho que você fez por cima e, por último, coloque a mussarela e coloque no forno preaquecido e deixe até derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16408-pure-de-batata-no-forno.html>