

PURÊ DE CARNE NO FORNO

INGREDIENTES

700 g de batata

1/2 kg de carne moída

1 copinho de requeijão ou cream cheese

1 caixinha de creme de leite

margarina

tempero a gosto

1 cebola

4 dentes de alho

queijo parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO

Faça um purê de batata e, ao final, acrescente o creme de leite e salsinha.

Refogue a cebola e o alho em azeite e manteiga e acrescente a carne moída.

Acrescente sal, pimenta branca e molho inglês.

Quando a carne estiver bem frita, acrescente o requeijão.

Unte um pires ou um pote e coloque nessa sequência: camada de purê- camada de carne e outra camada de purê e por fim jogue queijo ralado por cima.

Preaqueça o forno por 10 minutos em 180º C.

Leve ao forno até gratinar e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17191-pure-de-carne-no-forno.html>