

# PURÊ DE BATATA COM CARNE MOÍDA E CATUPIRY

## INGREDIENTES

600 g de batata  
250 g de carne moída  
Tomate (apenas 2 fatias)  
Cebola (1 fatia)  
Pimentão (1 pedaço pequeno)  
Azeite de oliva  
Coentro (cheiro verde)  
1/2 cubo de caldo de carne  
Pimenta-do-reino  
Alho

## MODO DE PREPARO

Pique o tomate, a cebola, o pimentão e o coentro.  
Refogue tudo no azeite com o cubo de caldo de carne e a pimenta-do-reino.  
Em seguida, adicione a carne moída para refogar junto, e depois reserve.  
Cozinhe a batata com um pouco de sal.  
Em outra panela, refogue o alho e o coentro, e depois adicione a batata cozida e amassada.  
Sempre mexendo, adicione o catupiry e depois a carne moída.  
Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18770-pure-de-batata-com-carne-moida-e-catupiry.html>