

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>