

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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