

PURÊ DE BATATA COM CARNE (PONTA DE PEITO)

INGREDIENTES

1/2 kg de ponta de peito cortada em cubos pequenos (quanto menor, mais rápido o cozimento)

6 batatas médias

5 tomates picados em cubinhos pequenos

1 cebola grande picada

3 dentes de alho picados

1 xícara de muçarela ralada

1 colher (sopa) de colorau (urucum)

1 colher de manteiga ou margarina

1/2 xícara de leite

1 tablete de caldo de carne (opcional)

azeite

água quente

sal, pimenta-do-reino, orégano, salsinha fresca e manjericão fresco a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Aqueça uma panela de pressão e, quando estiver bem quente, acrescente a ponta de peito.

Mexa até que ela esteja selada (com uma cor douradinha).

Em seguida, na mesma panela com a carne ainda dentro acrescente um pouco de azeite, meia cebola picada, sal e temperos a gosto e deixe fritar por uns 5 minutos (caso opte pelo caldo de carne, cuidado com o sal).

Acrescente a água quente até que cubra a carne, tampe e deixe cozinar na pressão de 40 a 60 minutos ou até que ela esteja macia e consiga desfiá-lá.

PURÊ:

Purê: Enquanto isso, vá cozinhando as batatas a seu critério (já descascadas e picadas ou inteiras).

Depois de cozidas passe pelo espremedor.

Aqueça uma panela com a manteiga ou margarina, coloque as batatas já espremidas e o leite, mexa bem e quando estiver no ponto que deseja o purê, desligue o fogo e reserve (caso deseje menos consistente, acrescente mais leite).

MOLHO:

Molho:Aqueça o azeite e coloque a cebola e o alho e deixe fritar até que estejam dourados.

Acrescente o colorau e mexa para que ele se dissolva um pouco.

Em seguida, acrescente os tomates, o sal, a pimenta, orégano e cozinhe em fogo baixo e com a panela tampada, mexendo as vezes (o tempo é de acordo com o gosto também, caso deseje um molho mais consistente, deixe apurar mais; se estiver muito consistente, acrescente um pouco de água quente e caso não goste dos pedacinhos, depois do molho pronto, bata no liquidificador).

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário, coloque em camadas o purê, um pouco de queijo, a carne já desfiada (se na panela ficar um pouco de caldo, pode colocar também por cima da carne), o molho de tomate e, por cima, salpique o queijo e a salsinha.

Leve ao forno apenas para aquecer e derreter o queijo e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19824-pure-de-batata-com-carne-ponta-de-peito.html>