

PURÊ MAIRA

INGREDIENTES

1 kg de batatas

1/2 copo de leite de 120 ml.

3 colheres (sopa) bem cheias de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de manteiga

2 peitos de frango cozido e desfiado

200 g de presunto

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque um pouco de óleo e doure com alho e sal.

Coloque o peito de frango e cubra com água, depois cozinhe por uns 20 minutos.

Retire o frango, desfie e reserve, depois o caldo de frango coloque as batatas descascadas e picadas, cozinhe na pressão por uns 10 minutos.

Retire as batatas e amasse-as, prepare um purê com manteiga e leite.

Coloque o frango desfiado, misture bem e acrescente o requeijão, depois desligue o fogo.

Em um refratário, coloque uma camada do purê por cima e adicione presunto por cima da mussarela e assim faça as camadas.

Coloque a mussarela e leve para gratinar até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20614-pure-maira.html>