

TORTA DE PURÊ DE BATATA (3 RECHEIOS)

INGREDIENTES

1 kg de batata
3 ovos
3 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara de leite
3 colheres (sopa) de maisena
1 peito de frango assado desfiado (eu usei aqueles de padaria mesmo)
salsinha e cebolinha picada
fio de azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto
300 g de mussarela
300 g de presunto magro
queijo parmesão ralado (para gratinar)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Na primeira camada, coloque 1/3 da massa na forma.

A segunda camada é composta da metade da quantidade do recheio do frango.

Na terceira camada, coloque metade da quantidade de presunto.

Na quarta camada vai metade da quantidade de mussarela.

Repita as camadas até que a nona (e última) camada seja com o restante da massa.

Finalize com queijo ralado para gratinar.

Aqueça o forno por 10 minutos a 180° e leve a torta purê de batata com 3 recheios ao forno por 40 minutos ou até dourar levemente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23348-torta-de-pure-de-batata-3-recheios.html>