

PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE CARNE

INGREDIENTES

PURÊ DE BATATA

Purê de batata: 500 g de batatas inglesas grandes cozidas e amassadas

4 colheres (sopa) de margarina

2 dentes de alho amassado

1 cebola média ralada

200 ml de leite

sal a gosto

catupiry ou requeijão cremoso (opcional)

MOLHO DE CARNE:

Molho de carne: 2 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho amassado

1 cebola grande ralada

500 g de carne bovina moída (patinho)

1 pimenta-de-cheiro

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher (sopa) de cebolinha verde picada

1 caldo de carne de carne knorr

sal a gosto

200 g de molho de tomate

400 g de mussarela (para colocar por cima da carne)

MODO DE PREPARO

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: Coloque em uma panela, a margarina, o alho e deixe dourar.

Acrescente a cebola e deixe cozinhar um pouco, adicione as batatas amassadas, o sal e vá mexendo.

Em seguida, coloque o leite e mexa mais um pouco.

Se quiser, pode colocar catupiry ou requeijão a gosto.

Despeje em uma travessa e reserve

MOLHO DE CARNE:

Molho de Carne:Em uma panela acrescente o óleo, o alho e deixe dourar.

Em seguida, adicione a cebola, a carne, a pimenta-de-cheiro, a pimenta-do-reino, o caldo Knorr e o sal a gosto.

Mexa a carne, de vez quando, até a o caldo da carne secar.

Assim que a carne estiver bem fritinha, acrescente o molho de tomate.

Deixe ferver e depois desligue o fogo, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o molho de carne por cima da batata e cubra com mussarela.

Leve ao forno para gratinar, por uns 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25919-pure-de-batata-com-molho-de-carne.html>