

ARROZ TEMPERADO COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: 3 batatas médias

1 colher de manteiga

2 colheres (sopa) requeijão

100 ml de água

sal

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Frite o bacon com um fio de azeite.

Quando o bacon estiver quase pronto, adicione a cebola e por último o alho.

Após fritar todos os ingredientes, coloque o pimentão amarelo e refogue colocando um pouquinho de água

Junte o frango desfiado, o peito de peru, tomate e o champignon e misture tudo.

Tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

Junte o cheiro-verde.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de vidro, coloque uma camada de mussarela, a mistura citada acima e arroz.

Repita o procedimento e finalize com uma camada de mussarela.

Coloque no forno até o queijo derreter.

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: Lave, descasque e cozinhe as batatas até que fiquem molinhas.

Retire-as da água e coloque em um recipiente.

Amasse as batatas e adicione 1 colher de manteiga, sal a gosto e misture.

Aqueça uma panela e coloque a mistura juntamente a 100 ml de água e mexa

Adicione 2 colheres de sopa de requeijão e misture até ficar homogêneo.

Desligue o fogo e coloque o parmesão ralado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26026-arroz-temperado-com-pure-de-batata.html>