

PURÊ RECHEADO DO KIM

INGREDIENTES

4 batatas inglesas grandes

5 ovos

2 colheres de manteiga

1 xícara de leite

1 colher de farinha de trigo sem fermento

3 colheres de molho de tomate pronto

400 g de carne moída

ketchup

queijo cremoso

MODO DE PREPARO

MONTANDO O PRATO:

Montando o prato: Unte uma tigela com margarina e despeje a primeira camada do purê.

Depois, coloque a carne moída e finalize com outra camada de purê.

MOLHO PARA PARTE DE CIMA:

Molho para parte de cima: Pegue 3 gemas de ovos e coloque em um recipiente.

Acrescente ketchup e misture, até que o molho fique um vermelho meio puxado para um marrom claro.

Coloque por cima do purê e espalhe bem, para que fique em toda a comida.

Após isso, faça um desenho quadriculado com queijo cremoso.

Leve ao forno já aquecido a 240°C por 25 minutos, aproximadamente.

Quando inchar um pouco é sinal que já está bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27071-pure-recheado-do-kim.html>