

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
requeijão 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 requeijão cremoso.
Leve ao forno já aquecido a 240°C por 25 minutos, aproximadamente.
Quando inchar um pouco é sinal que já está bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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