

PRATO COM MILHO

INGREDIENTES

- 6 batatas médias
- 1 caixa de creme de leite 200 g
- 2 latas de milho em conserva
- 2 vidros de requeijão cremoso
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara de leite
- 1 pacote de batata palha para decorar (opcional)
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: Coloque as batatas para cozinhar, em água fervente.

Após cozida, espremer as batatas em uma panela e leve ao fogo.

Acrescente a manteiga, o sal, o creme de leite e o leite.

Misture bem, até a consistência de purê.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em um refratário médio, coloque em camadas, o milho e o purê de batata.

Por último, acrescente o requeijão.

Leve ao forno preaquecido, por 20 minutos, a 180°C ou até dourar.

Adicione a batata palha ao servir.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27422-prato-com-milho.html>