

# PURÊ DE IOGURTE

## INGREDIENTES

- 800 g de batata cozida e amassada
- 1 copo (200 ml) de iogurte natural ou desnatado
- 1 cebola pequena ralada
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 3 colheres de requeijão
- 200 g de queijo mussarela fatiado
- sal a gosto
- pimenta-do-reino branca e cheiro verde a gosto (opcional)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata e amasse no passador de batata, reserve.

Em uma panela, adicione a manteiga ou margarina, deixe derreter e coloque a cebola ralada, mexa até dourar um pouco.

Acrescente o copo de iogurte e continue mexendo por 5 minutos.

Adicione a batata reservada e mexa até o ponto de purê.

Coloque o requeijão e o sal, mexa mais um pouco.

Se caso desejar, acrescente o cheiro verde e a pimenta-do-reino branca.

Coloque num pirex e por cima acrescente as fatias de queijo, leve ao forno para gratinar por uns 15 minutos a 180°C.

Fica super macio e leve uma delícia.

Vale a pena saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29296-pure-de-iogurte.html>