

PURÊ DE BATATAS ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1/2 copo de requeijão tradicional
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 copo médio de leite (tamanho do copo de requeijão)
- 5 batatas grandes
- 100 g de mussarela ralada ou queijo
- 3 pitadas de sal
- 50 g de presunto
- 1/2 lata pequena de ervilha
- 30 g de carne seca

MODO DE PREPARO

- Descasque todas as batatas e parta ao meio.
- Cozinhe por 40 minutos em fogo médio.
- Depois de cozidas amasse-as e reserve.
- Rale o queijo ou a mussarela e o presunto, reserve.
- Deixe as ervilhas secarem.
- Desfie a carne seca e reserve.
- Derreta o requeijão em uma panela separada.
- Coloque as batatas amassadas em uma panela em fogo médio e esquente um pouco.
- Coloque as 2 pitadas de sal e misture um pouco.
- Coloque o creme de leite e acrescente o requeijão derretido.
- Misture e acrescente a mussarela, mexa até o queijo derreter.
- Acrescente o presunto, misture e depois acrescente a ervilha e a carne seca.
- Misture por 1 minuto e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29680-pure-de-batatas-especial.html>