

PURÊ DE BATATAS ESPECIAL

INGREDIENTES

1/2 copo de queijão tradicional

1/2 caixinha de creme de leite

1 copo médio de leite (tamanho do copo de queijão)

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 queijão 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 queijão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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