

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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