

PURÊ DE BATATA RECHEADO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de batatas asterix

Leite

Manteiga

1 tablete de caldo de galinha

250 g de presunto

Queijo cheddar em fatias

Batata palha, tomates, ou queijo ralado para enfeitar

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com metade do tablete de caldo de galinha por aproximadamente 20 minutos, ou até que estejam macias.

Após cozidas, esprema-as e leve ao fogo com uma colher de manteiga e o leite até dar ponto.

Adicione ao purê a outra metade do caldo de galinha e mexa bem até adquirir cremosidade.

Após o purê pronto, adicionar metade em um refratário.

Acrescente o presunto e o cheddar.

Cubra com a outra metade do purê e leve ao forno de 10 á 15 minutos para que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29873-pure-de-batata-recheado-especial.html>