

PURÊ DE BATATA COM CARNE MOÍDA CREMOSO

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 5 batatas médias

1 colher de café de sal

1 gema de ovo

1 colher de sopa (bem cheia) de nata

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de carne moída

1 cebola

1 dente de alho picadinho

2 tomates sem sementes

sal a gosto

pimenta a gosto

temperos verdes picadinhos a gosto

2 colheres de sopa de extrato de tomate

1 colher de sopa de óleo

1/2 copo de água

1 requeijão

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

PARA A CARNE MOÍDA:

Para a carne moída: Frite a carne moída no óleo até ficar dourada.

Acrescente o sal, a pimenta, a cebola e o alho e deixe refogar.

Junte também o tomate e deixe refogar.

Acrescente o extrato de tomate, os temperos verdes e a água e deixe cozinhar por 3 minutos.

Se necessário, engrosse o caldo com um pouco de água e farinha de trigo.

PARA O PURÊ:

Para o purê: Cozinhe as batatas descascadas com o sal.

Em seguida, esprema as batatas, misture a gema e a nata.

Leve ao fogo mexendo até ficar uma casquinha crocante.

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem: Em um refratário coloque à primeira camada de carne moída.

A segunda de purê de batata.

Depois 1/2 copo do requeijão.

Em seguida, repita o mesmo procedimento, a carne moída, o purê de batata e o requeijão.

Por último, coloque o restante da carne moída e cubra com queijo ralado.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30645-pure-de-batata-com-carne-moida-cremoso.html>