

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 queijão.

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

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

Leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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