

PURÊ DE FORNO

INGREDIENTES

PURÊ DE BATATAS:

Purê de batatas: 4 batatas grandes e cozidas com pouco sal e espremidas ainda quente

leite o suficiente

2 colheres de margarina com sal

queijo ralado a gosto

RECHEIO:

Recheio: 150 g de mussarela fatiada

150 g de presunto fatiado

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a batata amassada, a margarina e o queijo misturando bem.

Junte um pouco de leite para deixar o purê cremoso, mas não ralo.

Coloque metade do purê em um refratário, cubra com metade do presunto e da mussarela.

Acrescente o restante do purê, complete com o presunto e cubra com a mussarela.

Leve ao forno preaquecido por mais ou menos 20 minutos ou até dourar a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33063-pure-de-forno.html>