

PURÊ DE BATATA DA ÉRICA

INGREDIENTES

- 1 kg de batatas cozidas
- 1/2 copo de requeijão
- 1/2 copo de leite
- 300 g de carne moída
- 1 cebola
- 1 dente de alho amassado
- 2 saches de molho de tomate refogado
- 200 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as batatas, o leite e o requeijão.

Refogue a carne moída em alho, cebola e tempero à gosto.

Adicione o molho de tomate à carne.

Em uma assadeira coloque o creme do liquidificador, a mussarela e o molho.

Salpique orégano.

Leve ao forno para derreter a mussarela

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34447-pure-de-batata-da-erica.html>