

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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