

# PURÊ COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

### CARNE:

Carne: 1 kg de carne moída  
1 xícara de coentro picado  
1 xícara de cebola picada  
1 xícara de tomate picado  
3 cubos de caldo de carne  
1 colher de chá de colorau  
2 dentes de alho

### PURÊ:

Purê: 1 kg de batata inglesa, já cozida e espremida com uma pitada de sal  
500 g de mussarela  
Leite, aproximadamente 700 ml ou até da o ponto de um purê grosso  
2 colheres de sopa cheia de margarina  
2 colheres de sopa de óleo para untar  
Queijo parmesão ralado

### PARA DECORAR:

Para decorar: 100 g de azeitonas verde  
Catchup

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque as duas colheres de óleo em uma travessa.  
Coloque uma camada de purê, uma de carne, uma de mussarela e vá intercalando.  
Termine com purê e mussarela.  
Decore com o catchup e as azeitonas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35504-pure-com-carne-moida.html>