

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>