

PURÊ RECHEADO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 15 batatinhas

sal

2 colheres de margarina

leite

CARNE:

Carne: 500 g carne moída

1 pitada de maggi grill para carnes

3 colheres de extrato de tomate

1 colher de óleo

1 pitada de sal

cebola a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatinhas até ficarem quase derretendo e esmague.

Coloque-as na panela já no fogo, coloque sal (a gosto), e as duas colheres de margarina.

Vá colocando leite até ficar na consistência desejada.

CARNE:

Carne: Coloque a carne em uma panela já com o óleo.

Coloque água na panela e descongele a carne na mesma.

Coloque o sal, o caldo de carne e o Maggi Grill para carnes.

Espere a água secar e coloque o extrato de tomate e a cebola.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma tigela não muito grande.

Monte camadas na sequência, molho, purê, molho, purê.

A última camada deve ser de molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39220-pure-recheado-com-carne-moida.html>