

PURÊ DE BATATAS AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg de batata
1 tomate
1 cebola
1 pimentão
1/2 kg de carne móida
extrato de tomate
1 lata de milho verde
1 xícara de leite
1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe bem as batatas e amasse-as.

Refogue a batata amassada com a manteiga e o milho verde.

Misture tudo com o leite até chegar na consistência que preferir.

Em outra panela refogue a carne móida, a cebola, o tomate, o pimentão e o extrato de tomate e deixe cozinhar bem até engrossar

Em seguida vire por cima do purê pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40564-pure-de-batatas-ao-molho.html>