

# PURÊ PAMPULHA

## INGREDIENTES

- 1 kg de batata inglesa
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 claras em neve
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas sem casca e com o caldo de galinha, depois passe no espremedor e acrescente: manteiga, gemas, parmesão, creme de leite, sal e pimenta.

Por último as claras em neve, misture tudo.

Coloque numa forma untada com manteiga e salpique parmesão por cima.

Leve ao forno até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42256-pure-pampulha.html>