

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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