

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