PURÊ DE BATATAS RECHEADO

INGREDIENTES

6 batatas medias

1 caixa de creme de leite

1 saquinho de pomarola

100 g de presunto

200 g de carne moída

1 sachê de cheiro-verde

200 g de mussarela

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, depois de cozidas amasse-as, reserve-as, frite a carne moída com o tempero a seu gosto, depois de frita reserve-a.

Logo em seguida coloque as batatas amassadas em uma panela, leve ao fogo baixo e acrescente toda a caixinha de creme de leite, coloque só um pouco do pomarola, só para dar uma corzinha.

Corte o presunto em pequenos pedaços e coloque-o no purê, acrescente a carne moída, o sachê de cheiro-verde e misture tudo.

Coloque o sal a seu gosto, para finalizar coloque a mussarela por cima e ponha no forno pra derreter a mussarela, se quiser também por cima da mussarela coloque catupiry.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43670-pure-de-batatas-recheado.html