

TORTA DE PURÊ DE BATATA RECHEADA

INGREDIENTES

PURÊ DE BATATAS:

Purê de batatas: 4 batatas grandes cozidas e amassadas

1/2 xícara de leite

1 colher de margarina

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido com 2 tabletes de caldo de galinha e desfiado

1/2 lata de molho de tomate

2 colheres de farinha de trigo

cebola, alho, e sal a gosto

1 copo de requeijão

150 g de mussarela

150 g de presunto

MODO DE PREPARO

PURÊ DE BATATAS:

Purê de Batatas: Leve ao fogo o leite e a margarina.

Assim que a margarina derreter, adicione as batatas cozidas, passadas pelo espremedor.

Em seguida adicione a pitada de sal.

Mexa até ficar com consistência firme. Deixe esfriar um pouco.

Reserve

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela refogue o alho, a cebola, juntamente com o frango desfiado. Coloque o molho, a farinha e o sal.

Mexa.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário médio coloque na primeira camada o purê de batatas.

Na segunda camada, logo acima do frango, o requeijão.

Na terceira camada após o requeijão coloque presunto e mussarela.

Na quarta camada coloque o restante do purê de batatas. E finalize com mais uma camada de mussarela.

Leve ao microondas por 2 minutos em potência alta, ou no forno até derreter a mussarela.

Se preferir uma consistência mais firme da torta deixe na geladeira (20 minutos aproximadamente) e depois leve ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43796-torta-de-pure-de-batata-recheada.html>