

# PURÊ MALUCO

## INGREDIENTES

6 batata medias

quanto basta de leite

sal a gosto

2 colheres de manteiga

1 pacote médio de batata palha

300 g de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe as batatas com água e sal.

Tire as mesmas e amasse faça um purê normal, tempere a gosto, eu optei só pelo simples !

Manteiga, acrescente a batata amassada, o leite e o sal.

Espere esfriar, em um refratário cubra o fundo com mussarela, coloque o purê, e outra camada de mussarela.

Por cima coloque batata palha, E coloque pra gratinar por 20 minutinhos.

Está pronto e é uma delícia.

E para quem é viciada em catchup como eu coloque por cima, fica uma delícia!

Sirva com um arroz fresco e branquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43911-pure-maluco.html>