

# ESCONDIDINHO DE PEITO DE PERÚ

## INGREDIENTES

8 batatas grdes  
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina  
1 dente de alho amassado  
Sal a gosto  
orégano a gosto  
1 caixinha de creme de leite  
1/2 xícara de leite comum (vaca)  
200 g de peito de peru  
200 g de queijo tipo mussarela  
1 sachê de sazón amarelo(opcional)  
azeite para untar o refratário

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse, ou passe no espremedor de batatas.  
Em uma panela aqueça a manteiga e doure o alho.  
Coloque a batata e os temperos e mexa bem.  
Coloque o leite e misture.  
Acrescente o creme de leite e desligue o fogo.  
Unte um refratário com o azeite.  
Despeje metade deste purê.  
Coloque o peito de peru por cima e o queijo, separando umas fatias a gosto para colocar por cima.  
Despeje o restante do purê.  
Cubra com o queijo separado e salpique oregano.  
Leve ao forno para gratinar por mais ou menos uns 15 minutos em temperatura média 210c.  
Sirva com batata palha por cima, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44415-escondidinho-de-peito-de-peru.html>