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 refrátario

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 delicia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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