

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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