

ABÓBORA RECHEADA COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

- 1 abóbora grande.
- 3 batatas pequenas.
- 1 pote de requeijão cremoso.
- 1 porção de bacon
- 1 copo de leite
- 1 lata de creme de leite
- 3 dentes de alho
- 1 colher de manteiga
- orégano
- sal a gosto
- 2 fatias de queijo

MODO DE PREPARO

Coloque água em 2 panelas o suficiente para cobrir as batatas e outra a abóbora.

Em seguida corte a parte da barriga da abóbora e coloque para cozinhar (sal a gosto).

Dentro da outra panela ponha os alhos descascados e cortados em rodelas.

Descasque as batatas e corte-as em cubinhos, em seguida coloque dentro da panela com água e alho, e deixe cozinhar ao ponto que a batata desmanche (sal a gosto).

Em seguida corte o bacon em cubos e coloque para fritar na manteiga (opcional puro ou com alguns condimentos).

Depois da batata estar cozida escorra a água e volte para mesma panela e as amasse lá dentro.

Jogue o leite e mexa, jogue o creme de leite e o requeijão.

Volte a panela ao fogo e faça um creme homogêneo.

Verifique se a abóbora está cozida e retire da água, deixe escorrer naturalmente.

Feito isso passe o purê de batata no fundo e nas laterais da abóbora, no meio coloque o bacon e termine de colocar o restante do purê.

Para finalizar coloque as fatias de queijo em cima e leve para assar.

Quando a abóbora dourar e o queijo derreter retire do forno espere esfriar;

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45100-abobora-recheada-com-pure-de-batata.html>