ABÓBORA RECHEADA COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1 abobura grande.

3 batatas pequenas.

1 pote de requeijão cremoso.

1 porção de bacon

1 copo de leite

1 lata de creme de leite

3 detes de alhor

1 colher de manteiga

orégano

sal a gosto

2 fatias de queijo

MODO DE PREPARO

Coloque água em 2 panelas o suficiente para cobri as batata e outra a abóbora.

Em seguida corte a parde da barriga da abóbora e coloque para cozinha (sal a gosto).

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

Descasque as batatas de 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 frita 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;

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45100-abobora-recheada-com-pure-de-batata.html