

# PURÊ DE BATATA AO MOLHO DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

### PURÊ:

Purê:6 batatinhas médias

3 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de leite integral

Sal a gosto

### MOLHO:

Molho:1 cubo de caldo de carne

1 kg de carne moída

2 tomates cortados em cubos

1/2 xícara (chá) de molho de tomate

Sal, orégano, azeitonas sem caroços e pimenta do reino à gosto

### DECORAÇÃO:

Decoração:1 ovo cozido

Folhas de salsinha

## MODO DE PREPARO

### PURÊ:

Purê:Lave bem as 6 batatinhas e coloque numa panela de pressão, quando pegar pressão deixe-as por 12 minutos.

Em um refratário, amasse bem as batatinhas adicionando os seguintes ingredientes: leite, sal e manteiga.

Misture bem até formar o purê.

### MOLHO:

Molho:Em uma panela grande, dissolva o caldo de carne e coloque os tomates cortados em cubos.

Em seguida, adiciona-se a carne moída e o tempero à gosto.

Quando a carne estiver quase pronta coloque o molho de tomate e misture bem, reserve.

### DECORAÇÃO:

Decoração:Coloque o ovo em água fervente por 5 minutinhos.

Lave a salsinha e decore a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45536-pure-de-batata-ao-molho-de-carne-moida.html>