

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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