

# PURÊ DE BATATA COM REQUEIJÃO GRATINADO

## INGREDIENTES

- 1 kg de batatas para purê
- 2 colheres (sopa) de margarina Qualy
- 4 colheres (sopa) de molho de tomate pronto de sua preferência
- 3/4 de copo de requeijão de sua preferência
- 100 g de mussarela ralada
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

- Cozinhe as batatas até ficarem bem macias.
- Escorra a água e com a batata ainda quente amasse e incorpore a margarina, o requeijão e o sal.
- Misture bem e transfira para um recipiente que possa ir ao forno.
- Por cima regue com o molho pronto e mussarela.
- Coloque no forno bem quente ou microondas só até derreter a mussarela.
- Acompanha muito bem carnes e aves.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45761-pure-de-batata-com-requeijao-gratinado.html>