

BATATA PARMENTIER

INGREDIENTES

PARA O PURÊ:

Para o purê: 500 g de batatas cozidas
2 colheres de sopa de manteiga
100 ml de creme de leite sem soro
sal a gosto.

PARA A CARNE:

Para a carne: 500 g de carne moída
1 cebola
2 dentes de alho
4 colheres de sopa de vinho branco
salsa
pimenta-do-reino
Sal e azeite
125 g queijo ralado fresco

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Corte a cebola em cubinhos e frite no azeite.
Coloque o alho amassado, quando estiver dourado coloque a carne moída.
Quando estiver solta colocar a salsa, a pimenta, o sal, fritar um pouco e colocar o vinho, esperar que se seque, apagar o fogo e colocar sobre uma forma o refratário.

PURÊ:

Purê: Amassar as batatas colocar a manteiga, o creme de leite e o sal.
Despejar sobre a carne e cobrir com o queijo ralado, levar ao forno até dourar.
Servir quente.
Dica: acompanhar com vinho tinto.
Receita francesa.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46514-batata-parmentier.html>