

# 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>