PURÊ NORDESTINO

INGREDIENTES

1 macaxeira cozida

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa (rasa) de leite em pó

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

2 colheres de sopa de requeijão cremoso (ou queijo processado)

charque em cubinhos fritos com cebola (a gosto)

coentro (a gosto)

MODO DE PREPARO

Amasse a macaxeira com um garfo até obter uma massa.

Coloque a macaxeira amassada em uma panela e acrescente a margarina, o leite em pó e o queijo parmesão ralado e misture tudo até que fique o mais homogêneo possível.

Depois de misturar leve ao fogo (temperatura média) e continue mexendo até que comece uma leve fervura ou apareçam pequenas bolhas nas laterais da panela.

Retire do fogo, acrescente o requeijão cremoso e misture até que fique homogêneo.

Acrescente o coentro picado e o charque frito com cebola e misture.

Coloque em um refratário de sua preferência e decore e sirva.

OBSERVAÇÕES

Caso a macaxeira amassada não fique em ponto de purê é necessário acrescentar um pouco de água durante o processo de mistura dos ingredientes.

Não acrescenta-se sal a esta receita, pois os queijos utilizados já são suficiente.

É necessário escaldar o charque antes de fritar para retirar o excesso de sal.

Esta receita dá liberdade para o cozinheiro acrescentar qualquer outro condimento sólido depois de pronto (batata-palha, milho verde e ervilha, bacon, cubos de queijo, etc...).

Vale abusar da criatividade na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47588-pure-nordestino.html