

ESCONDIDINHO DE PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

8 a 9 batatas
500 g de presunto ou apresuntado fatiado
500 g de queijo mussarela fatiado
500 g de carne moída
3 colheres de extrato de tomates
1 caixa de creme de leite
2 caldos de carne de sua preferencia
3 colheres de manteiga
sal a gosto
óleo para untar
queijo mussarela ralado
200 ml de água

MODO DE PREPARO

Amasse as batatas cozidas com a ajuda de um garfo. misture a manteiga e o sal.

Reserve o purê.

Junte a carne, a água, o extrato e os caldos.

Refogue durante 5 minutos.

Adicione o creme de leite misture e não deixe ferver.

Unte um rebrátil com óleo.

Coloque uma parte do purê, forre com o queijo e o presunto, distribua a mistura da carne, coloque a outra parte do purê.

Polvilhe com queijo ralado.

Leve ao forno até dourar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47889-escondidinho-de-pure-de-batata.html>