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 conzidas 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 retrátil 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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