

# 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 refratário 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>