

PURÊ AO FORMO

INGREDIENTES

1 kg de batata
500 ml de leite
1 pacote de molho de tomate
300 g de mussarela
300 g de presunto
1/2 kg de frango desfiado
1/2 copo de requeijão
Sal a gosto
2 cebolas pequenas picada
5 dentes de alho
2 colheres de sobremesa de óleo
1 colher de sobremesa de colorau
200 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe para fazer um purê normalmente , depois de cozidas esprema as batatas e reserve.

Em uma panela coloque a cebola, o sal a gosto e o óleo, antes de dourar coloque a batata e acrescente o leite até que vire um purê.

Estando pronto o purê reserve.

Em uma outra panela coloque o alho, a cebola e o óleo, quando o alho começar a dourar coloque o frango e mexa, adoe o colorau e o sal a gosto, mexa até o frango ficar coradinho e deixe cozinhar um pouco.

Depois quando a água secar mexa mais um pouco e desligue o fogo e reserve.

Em uma travessa de vidro ou alumínio (prefiro a de vidro) coloque no fundo 3 colheres cheias de requeijão e espalhe, se a travessa for grande coloque requeijão até que tampe o fundo da travessa.

Em cima do requeijão coloque uma camada do purê , depois uma camada de presunto, outra de mussarela, outra de frango, em cima do frango coloque o molho de tomate, e repita mais uma camada de purê e as outras camadas.

Quando chegar no frango novamente finalize com o purê, e coloque em cima para finalizar o queijo parmesão.

Leve ao forno por uns 20 minutos ou até que o queijo parmesão gratine.

Se sua travessa for de alumínio deixe os 20 minutos exatos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49895-pure-ao-formo.html>