PURÊ ASSADO COM RECHEIO DE MUSSARELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 a 8 batatas inglesas (faço com tamanho grande)

1 tablete de caldo knorr de galinha (opcional)

1 ovo inteiro

1 colher de sopa rasa de manteiga

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Um pouco de sal (é uma receita mais ou menos adocicada mesmo)

Farinha de trigo o quanto baste para dar ponto de enrolar (a quantidade de farinha, depende muito da batata, se for enxuta, menos farinha leva, faça o teste, pegando um pouco da massa e enrole na mão como uma bolinha, se não grudar é o ponto)

RECHEIO:

Recheio:200 g de queijo mussarela

Um pouco de queijo parmesão ralado para salpicar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas já descascadas (se preferir, pode cozinhá-las com um tablete de caldo knorr de galinha) passe-as pelo espremedor de batatas. Acrescente os ingredientes acima citados, menos o queijo mussarela.

Mexa bem até ficar homogêneo.

Divida a massa em duas partes iguais.

Unte um refratário, (pode ser quadrado, oval ou redondo) espalhe parte da massa, coloque o queijo mussarela, arrumando as fatias.

Por cima do queijo coloque a outra parte da massa e espalhe cobrindo todo o queijo.

Dê uma alisada com o fundo da colher.

Agora pegue um garfo e faça riscos leves por cima da massa.

Por último, salpique queijo parmesão ralado por cima.

Ligue o forno 10 minutos antes.

Coloca o purê para assar, até ficar um leve moreno por cima.

Bom para acompanhar assados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50213-pure-assado-com-recheio-de-mussarela.html