

FEIJÃO VERDE AO PURÊ DE BATATA E QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão verde já cozido
- 1/2 cebola picadinha
- 1 tomate picado sem semente
- 1/2 pimentão picado
- 1 colher de azeite
- 3 colheres de extrato de tomate
- 2 colheres de catchup
- 1/2 lata de creme de leite sem soro
- 1 lata de ervilha e milho verde (dueto)
- 1/2 kg de queijo mussarela (fatiado)
- 3 batatas inglesas médias para o purê

MODO DE PREPARO

Primeiro faça o purê de batata deixando ele grossinho, reserve.

Depois escorra o feijão verde, em seguida em uma panela coloque, a cebola, o pimentão o tomate e o azeite e deixe refogar, jogue o feijão dentro e misture bem (cuidado para não esmagar o feijão), acrescente o extrato de tomate, o ketchup e misture novamente depois acrescente creme de leite, e a ervilha e o milho verde deixando cozinhar por uns 5 minutos até ferver.

Em seguida em um refratário untado com manteiga, coloque o feijão, depois o purê de batata e por ultimo o queijo mussarela, depois coloque no forno e deixe por 10 minutos até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50780-feijao-verde-ao-pure-de-batata-e-queijo.html>