

PURÊ DE INHAME COM BATATA E CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

PARA O PURÊ:

Para o purê: 1 batata média

1 inhame grande

1 colher sopa de margarina ou manteiga

1 colher sopa de requeijão

100 g de queijo parmesão ralado

Cheiro verde

Sal a gosto

PARA A CARNE MOÍDA:

Para a carne moída: 300 g carne moída

1 colher sopa de alho

1 fio de óleo

Massa de tomate ou molho pronto refogado

Cheiro verde

Pimenta e cominho

Louro

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Corte em cubos o inhame e a batata e os cozinhe juntos. Após o cozimento retire toda a água e amasse com um garfo os dois juntos misturando bem. Acrescente a margarina, o requeijão, o cheiro verde, o parmesão ralado e o quanto baste de sal (cuidado pois o requeijão e o parmesão ralado já possuem sal).

Misture todos os ingredientes e deixe à parte.

CARNE MOÍDA:

Carne moída: Frite o alho com o óleo e acrescente a carne moída já temperada com o cheiro verde, pimenta e cominho, louro e alho. Frite a carne moída e acrescente a massa de tomate ou o molho pronto refogado, deixe cozinhar por alguns instantes e retire do fogo.

PARA MONTAR:

Para montar: Em uma vasilha coloque o purê de inhame com batata, pegue a carne moída e cubra o purê. Por cima, salpique queijo parmesão ralado e cheiro verde ou orégano. Sirva ainda quente acompanhado de arroz branco.

É uma delícia, principalmente para quem não gosta muito de inhame, o gosto é quase imperceptível.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51522-pure-de-inhame-com-batata-e-carne-moida.html>