

GRATINADO DE PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1kg de batatas do reino grandes

1/2 kg de carne moída

200 g de mussarela

Milho verde a gosto

2 pacotes de queijo ralado

1 creme de leite com o soro

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas descascadas e com sal, amasse-as ainda quente.

Em uma panela, derreta manteiga a gosto e misture o as batatas amassadas. Em seguida coloque um pouco de leite, 1 pacote de queijo ralado e mexa bem, deixe bem cremoso. Reserve.

Tempere a carne ao seu gosto, se quiser coloque azeitonas cortadas, e acrescente o milho verde, deixa a carne com um pouco de água, quando estiver cozida acrescente o creme de leite, deixe ferver um pouco.

Em um pirex passe um pouco de azeite, e coloque um pouco do purê, alterne camadas de mussarela, da carne e novamente da mussarela.

Feche com o restante do purê, e polvilhe com o outro queijo ralado, envolva o pirex com, papel alumínio e leve ao forno para gratinar.

Acompanha com um arroz branco, uma salada de folha e vinho tinto suave.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51696-gratinado-de-pure-de-batata.html>