PASTEL DE BATATAS

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê:1 kg de batatas

água e sal

50 g de manteiga

2 colheres de sopa de mostarda

½ colher de chá de noz-moscada

sal e pimenta

200 ml de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque azeite, cebola, pimentão e alho, tudo picado

Cozinhe por alguns minutos

Adicione a carne moída, salsa, sal e pimenta, mexendo bem para unir tudo

Cozinhe até a carne perder a cor rosa esteja bem cozida

Em uma assadeira coloque o metade do purê, adicione o refogado sobre ele para preparar (podemos adicionar ovo cozido cortado em rodelas, nesse momento) e cubra com o outra metade do purê de batatas.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para aquecer.

Lembre-se que é importante vigiar bem o forno, chef. Dessa maneira poderá perceber o momento que o purê esteja bem douradinho e tiver que retirar. Certifique-se de retirar o prato utilizando uma luva térmica para não se queimar. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51882-pastel-de-batatas.html