

PURÊ DE BATATA AO FORNO

INGREDIENTES

5 batatas médias cozidas e amassadas

1/2 xícara (chá) de leite (100 ml)

1/2 xícara (chá) creme de leite

2 sachês de tempero sazón laranja

1/2 colher (chá) de sal

presunto a gosto

milho a gosto

mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque as batatas cozidas e amassadas ainda quentes, 1/2 xícara (chá) de leite (100 ml), 1/2 xícara (chá) creme de leite, 2 sachês de tempero sazón laranja, 1/2 colher (chá) de sal e misture devagar até ficar cremoso.

Coloque metade deste purê no fundo de um refratário médio e alise com as costas de uma colher. Espalhe quanto que desejar de presunto e milho.

Cubra com o restante do purê e polvilhe a superfície com mussarela. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos, ou até ficar bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53070-pure-de-batata-ao-forno.html>