

PICANHA ESPECIAL

INGREDIENTES

PURÊ CREMOSO:

Purê cremoso: 1 copo de requeijão cremoso

1 kg de batata

1/2 kg de mandioquinha

1 colher de (chá) de sal

água para cozer

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de queijo prato ralado

1 colher (sopa) de margarina

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

PURÊ CREMOSO:

Purê cremoso: Cozinhe a batata e a mandioquinha em água e sal.

Passa pelo espremedor, acrescente o requeijão, o sal e misture bem.

Reserve.

Em um refratário untado com a margarina, espalhe a metade do purê, metade do queijo prato, repita as camadas e finalize com o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno para gratinar e sirva a seguir acompanhando a picanha suína.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53207-picanha-especial.html>