

# PURÊ DE BATATAS CREMOSO COM QUEIJO

## INGREDIENTES

1/2 colher (sopa) manteiga  
1/2 cebola picadinha  
500 g de batatas (cozidas e espremidas)  
Sal a gosto  
1 sachê de sazón (laranja)  
Pimenta-do-reino a gosto  
Orégano à gosto  
1 caixa creme de leite  
1 vidro de requeijão cremoso tradicional  
200 g de queijo mussarela (ralada ou fatiada)  
Batata palha à vontade

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a manteiga e a cebola deixe dourar um pouco, logo em seguida acrescente as batatas cozidas e espremidas, o sal, e os outros temperos, deixe só dar uma refogadinha.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, misture bem, despeje o conteúdo em um refratário de vidro cubra com o requeijão e o queijo mussarela.

Leve ao forno ou micro-ondas por alguns minutos para gratinar e derreter o queijo, depois acrescente a batata palha em cima e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54092-pure-de-batatas-cremoso-com-queijo.html>