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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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