ESCONDIDINHO DE ESPINAFRE DA KÁ

INGREDIENTES

5 batatas grandes

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

1/2 copo de leite

2 colheres de sopa de azeite

1 talo pequeno de alho-poró picado

1 maço de espinafre picado

3 colheres de sopa de requeijão cremoso ou cream cheese.

sal a gosto

Opcional: 6 fatias de peito de peru picado

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe-as até ficarem bem macias.

Amasse as batatas e reserve.

Derreta a manteiga e junte as batatas amassadas.

Misture o leite aos poucos, até ficar na consistência desejada. Salgue a gosto.

Em uma panela aqueça o azeite e junte o alho-poró. Adicione o espinafre picado e refogue. Desligue o fogo e misture o requeijão. Se desejar, acrescente o peito de peru picado.

Em um refratário, espalhe metade do purê. Coloque o recheio e cubra com o restante do purê.

Se desejar, polvilhe parmesão por cima antes de levar ao forno.

Leve ao forno previamente aquecido por 10 minutos ou até estar gratinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54615-escondidinho-de-espinafre-da-ka.html