

# 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>