

TORTA DE PURÊ

INGREDIENTES

1 kg de batatas
1/2 xícara de leite
2 colheres de sopa de margarina
sal a gosto
1 dente de alho espremido
1 peito de frango desfiado
2 tomate picado e descascado
um pouco de colorau (faça um molho de frango)
um pouco de requeijão

MODO DE PREPARO

Pegue as batatas e coloque para cozinhar, depois descasque e esprema ou esmague.

Em uma panela coloque as batatas espremidas o leite, a margarina, o alho espremido e o sal a gosto, misture.

Tire quando estiver no ponto de purê de batata.

Agora faça o molho de frango, pegue o peito de frango, o tomate, o colorau e outros temperos que quiser (faça do seu jeito).

Agora é hora de montar em uma vasilha de vidro coloque o purê em cima o molho mais purê e passe o requeijão por cima.

Coloque no forno por uns 7 ou 8 minutinhos e está pronto.

Sirva quente mesmo se quiser!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54768-torta-de-pure.html>