PICADINHO NO PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole

5 batatas médias cozida na panela de pressão por 8 minutos

2 dentes de alhos amassados

2 caixinhas de creme de leite

1 cebola picada

1 tomate

2 sachês de queijo ralado

cheiro-verde picadinho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e, em seguida, coloque

Em seguida, acrescente as duas caixinhas de creme de leite e o sal a gosto

Veja a consistência, e se estiver muito grosso, acrescente um pouco de água

Tempere o picadinho com cebola, cheiro

Em seguida, coloque o picadinho temperado em uma panela e leve ao fogo até ficar no ponto

Em um refratário de sua preferência, derrame um fio de azeite no fundo

No refratário, coloque uma camada do picadinho, uma camada do purê e, em seguida, acrescente o queijo ralado

Vá intercalando essas camadas até acabar com uma camada de purê

Finalize com queijo ralado

Leve ao forno por 5 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9104-picadinho-no-pure-de-batata.html