

PURÊ DE BATATAS COM MOLHO

INGREDIENTES

2 kg de batatas descascadas
2 colheres de margarina
1/2 xícara (chá) de leite
1 copo de requeijão cremoso
1 colher (sobremesa) de sal
Molho: 1 sachê de molho de tomate
1/2 kg de carne moída
1 cubo de caldo de carne
1 colher (chá) de cominho moído
1 colher (sobremesa) de orégano
1 cebola grande picada grosseiramente
3 dentes de alho amassados
1 pimentão vermelho picado grosseiramente
salsinha a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino moída a gosto
1/2 colher (café) de açúcar
2 colheres de margarina
2 colheres (sopa) de óleo
1/2 xícara (chá) de água
mussarela ralada no ralo grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no óleo
Adicione a carne, o caldo de carne e mexa até ficar bem soltinha
Quando estiver sequinha, adicione a margarina o pimentão, a cebola e deixe refogar
Adicione os ingredientes restantes, com exceção da mussarela
Deixe cozinhar mais uns cinco minutos, depois que levantar fervura
Coloque as batatas em uma panela e ponha água até cobri
Adicione o sal e deixe cozinhar até ficarem macias

Depois de cozidas, escorra e passe por um espremedor

Coloque em uma panela as batatas e adicione o requeijão cremoso, a margarina e o leite

Acerte o sal se for preciso

Coloque o purê em um refratário untado

Jogue o molho de carne por cima do purê

Espalhe a mussarela por cima e leve ao forno ou micro

Sirva a seguir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12261-pure-de-batatas-com-molho.html>