

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9104-picadinho-no-pure-de-batata.html>