PURÊ DE BATATA RECHEADO

INGREDIENTES

6 batatas

5 linguiças toscanas

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola picada

1 xícara de leite

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 pimentão pequeno

4 tomates sem a polpa

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas junto com a linguiça

Assim que a batata já estiver cozida, retire a linguiça pique em pedaços pequenos e reserve a batata

Em uma panela, amasse as batatas cozidas, acrescente 2 colheres (sopa) de manteiga, 1/2 cebola picada, 1 xícara de leite e sal a gosto

Em outra panela, coloque 2 colheres (sopa) de óleo, 1/2 cebola picada e 1/2 pimentão picado

Coloque a linguiça picada e mexa bem

Coloque 4 tomates picados sem a polpa, sal a gosto e misture bem e deixe cozinhar um pouco

Coloque em uma tigela uma camada de purê, por cima o molho, logo em seguida salpique mussarela

Cubra com o que sobrou do purê e salpique mussarela ralada por cima

Leve ao forno a 200° por 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/5264-pure-de-batata-recheado.html