

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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