

PURÊ RECHEADO DA MICHEL

INGREDIENTES

- 8 batatas medias cozidas em água e sal
- 2 colheres cheias de farinha de trigo
- 1 colher bem cheia de margarina
- 1 ovo
- 100 g de salame fatiado e picado
- 100 g de queijo parmesão ralado em ralo grosso
- 100 g de mussarela ralada
- farinha temperada o suficiente para forrar o pirex

MODO DE PREPARO

- Cozinhe as batatas descascadas e picadas em água e sal
- Junte o ovo, a margarina e a farinha e mexa bem
- Junte o salame e o queijo parmesão e misture tudo
- Unte muito bem um pirex com margarina e espalhe farinha temperada, deixando formar uma camada espessa de farinha
- Acomode todo o purê, espalhando por todo o pirex

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2189-pure-recheado-da-michel.html>