Purê de Batatas recheado

www.receitasdafia.com/receitas/pure-de-batatas-recheado

Aprenda a fazer esse delicioso purê de batatas recheado com creme, que além de rápido, é muito fácil. Então, confira a receita!

40 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 kg de batata cozida e amassada
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- ½ caixinha de creme de leite
- Sal a gosto
- 100g de queijo mussarela ralado10
- 100gde queijo parmesão ralado

CREME

- 2 colheres (sopa) de azeite
- alho picado a gosto
- 200ml de requeijão cremoso
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto
- Cebola picada a gosto
- Palmito em cubos

Modo de Preparo

MASSA

1. Passe a batata ainda quente pelo espremedor ou amasse com um garfo.
2. Em uma panela coloque a manteiga e deixe em fogo baixo.
3. Adicione a batata, o creme de leite, o sal e cozinhe por 3 minutos, mexendo sempre. Reserve.

CREME

1. Aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio, frite o alho e a cebola
2. .Adicione o requeijão, o sal, a pimenta, o palmito misture e desligue o fogo.

MONTAGEM

1. Em refratário médio untado, faça uma camada com a metade do purê.
2. Espalhe o creme por cima do purê.
3. Cubra com o restante do purê.
4. Polvilhe com os queijos e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos para gratinar.
5. Opções de recheios: Molho a bolonhesa (receita no site), molho de frango, presunto e mussarela.