

Purê de Batatas

Ingredientes:

- 4 batatas grandes
- 1 colher de sopa de manteiga
- Manteiga para untar refratário
- $\frac{1}{2}$ colherinha de sal
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- Queijo ralado para polvilhar

Modo de preparo:

1. Cozinhe as batatas descascadas e cortadas em 4 pedaços na água com um pouco de sal.
2. Quando estiverem cozidas e macias, escorra e passe-as no espremedor.
3. Adicione às batatas, a manteiga, o sal, o leite e o queijo ralado. Misture tudo para que a massa fique macia. (Obs.: se desejar a massa do purê mais mole, acrescente mais leite. Se desejar a massa mais consistente, coloque menos leite.)
4. Unte um refratário com manteiga, coloque o purê e polvilhe com queijo ralado.