

ESCONDIDO DE CALABRESA

INGREDIENTES

3 kg de batatas
3 calabresas trituradas,
1 cebola grande picada
alho
2 massas de tomate
queijo mussarela em fatias
bacon em cubinhos
1 tempero em pó sabor carne
1 litro de leite
1 xícara de farinha
1 colher de fermento em pó
4 colheres cheias de manteiga

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque-as para cozinhar.

Após estarem cozidas, amasse-as e coloque-as em uma vasilha grande.

Adicione o leite aos poucos, a farinha, a manteiga, o sal, o tempero em pó e o fermento em pó.

Amasse bem a manteiga até que esteja bem lisa a massa e reserve.

Coloque a calabresa em uma panela, a cebola, o alho, o sal a gosto e o cheiro verde, se desejar, e refogue.

Coloque a massa de tomate e espere 2 minutos, não deixando levantar fervura.

Em seguida coloque na forma a massa reservada, um pouco até cobrir a forma, adicione os cubinhos de bacon, uma camada do molho, queijo, mais uma camada de massa e finalize colocando queijo e batata palha.

Leve ao forno por 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15449-escondido-de-calabresa.html>