

ESCONDIDINHO DE TOSCANA

INGREDIENTES

6 batatas inglesas grandes
6 toscanas de frango/porco/ ou preferencial
4 tomates maduros
1 cebola grande
1 requeijão
200 g de queijo mussarela ou o quanto achar suficiente
2 colheres de margarina ou manteiga
1/2 xícara de cebolinha
sal e pimenta-do-reino a gosto
queijo parmesão para finalizar
leite
salsinha

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200° C.

Descasque as batatas e coloque em uma panela com água junto com as toscanas.

Cozinhe até as batatas ficarem macias.

Escorra e amasse as batatas, reserve.

Pique as toscanas e reserve.

Em uma panela grande junte a batata amassada com a margarina, leite e sal até virar um purê e reserve

Em uma panela grande coloque uma colher de margarina ou manteiga (preferencial) adicione a cebola picada, o tomate e refogue.

Adicione a toscana e refogue.

Misture até virar um molho.

Adicione a salsinha e a cebolinha, misture e reserve.

Em uma travessa adicione uma camada do purê, a toscana, o requeijão, o queijo mussarela e uma camada do purê de batatas.

Finalize com mais queijo mussarela, polvilhe parmesão e salsinha.

Leve ao forno por 30 minutos.

Aproveite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15454-escondidinho-de-toscana.html>