

# ESCONDIDINHO DE SALAME

## INGREDIENTES

### PURÊ:

Purê: 2 kg de batatas cozidas

1 caixa de creme de leite

2 colheres de margarina

Sal e pimenta-do-reino a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 400 g de salame

1 cebola pequena

2 potes de requeijão cremoso

100 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

### PURÊ:

Purê: Amasse as batatas em uma tigela, acrescente o creme de leite, a margarina, o sal e pimenta a gosto, misture bem e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Fatie o salame e a cebola em pequenos pedaços.

### MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo da forma com metade do purê, espalhando uniformemente.

Em seguida, espalhe o salame, a cebola e o requeijão cremoso, cobrindo todo o recheio.

Após acrescentar o restante do purê, cubra com a mussarela e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16056-escondidinho-de-salame.html>