

ESCONDIDINHO DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

10 gomos de linguiça
7 batatas médias
1 cebola picada em cubos
2 colheres (sopa) de manteiga
3/4 de xícara de leite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
páprica picante a gosto
150 g de mussarela
queijo parmesão (opcional)
óleo

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e as coloque para cozinhar por 15 minutos na panela de pressão.

Tire a pele das linguiças.

Em uma panela, coloque o óleo, a cebola e a linguiça para refogar.

Depois de cozida, amasse as batatas.

Coloque as batatas amassadas em uma panela com a manteiga e adicione o leite aos poucos, até dar o ponto de purê.

Adicione sal e pimenta-do-reino a gosto.

Em um refratário coloque a primeira camada de purê e a segunda de linguiça.

Coloque a mussarela por cima da linguiça.

Se preferir, coloque o queijo parmesão para dourar.

Leve ao forno preaquecido em 250° C, até dourar.

Espere esfriar parcialmente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17718-escondidinho-de-linguica.html>