

ESCONDIDINHO DE LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

Pimentão (opcional)
8 linguças toscanas (cozidas sem pele)
8 batatas grandes (cozidas e amassadas)
Cebola (picada)
Alho (picado ou triturado)
300 g de mussarela
100 g de queijo ralado
2 colheres de massa de tomate
2 colheres de margarina
Sal e sachê de tempero em pó a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE LINGUIÇA:

Molho de linguiça: Pique bem a linguiça e coloque pra refogar com a cebola, o alho e 1 colher de margarina.

Tampe a panela e mexa sempre até reduzir a linguiça, e quando estiver tudo bem douradinho, acrescente o pimentão e o molho de tomate.

Adicione sal a gosto.

No micro-ondas, coloque 15 minutos na potência alta.

MONTAGEM:

Montagem: Faça um purê com a batata amassada e a margarina, e reserve (ele tem que ficar com uma consistência mais durinha).

Em uma forma redonda com furo, coloque uma camada de purê, seguida por uma camada de linguiça, o queijo mussarela e um pacote do queijo ralado.

Cubra com purê e polvilhe o queijo ralado em cima.

Em seguida, coloque no forno a 180° C por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18626-escondidinho-de-linguica-toscana.html>