

ESCONDIDINHO DE SALSICHA

INGREDIENTES

500 g de batata descascada

água para cozinhar as batatas

1 tablete de caldo de galinha

leite e manteiga para o purê

8 a 10 salsichas

água para cozinhar as salsichas

1 sachê de molho de tomate

5 colheres (sopa) de água

1 colher (sopa) de manteiga

cebola picada a gosto

molho de alho ou alho picado a gosto

salsinha e coentro a gosto

1 sachê de tempero sázon para carnes

1 lata de milho e/ou ervilha já lavadas e escorridas

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê:Em uma panela grande, coloque as batatas já descascadas e lavadas.

Em seguida, acrescente água até cobri-las bem.

Acrescente agora o caldo de galinha e deixe cozinhar até que fiquem bem macias.

Desligue o fogo.

Escorra a água e amasse bem as batatas, leve ao fogo médio, coloque manteiga e leite até que se torne um purê macio e homogêneo.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela média, coloque as salsichas para cozinhar apenas com a água para retirar o corante delas.

Com as salsichas já cozidas, retire-as da panela, corte-as em pedaços pequenos e reserve.

Jogue fora a água e reutilize a panela para a preparação do molho.

Acrescente a manteiga, a cebola e o alho até dourarem.

Despeja todo o sachê e as colheres de água.

Mexa bem.

Acrescente a salsinha, o coentro e o tempero em pó.

Mexa aos poucos até levantar fervura.

Acrescente as salsichas e o milho e/ou ervilha.

Desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário, acrescente uma camada de purê.

Despeja todo o recheio.

E cubra com a ultima camada do purê.

Leve ao forno preaquecido a 180º C até dourar ao redor.

Retire do forno e despeja a batata palha por cima.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18960-escondidinho-de-salsicha.html>