

# 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 sazón 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.

Despeje 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.

Despeje todo o recheio.

E cubra com a última camada do purê.

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

Retire do forno e despeje 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>