

ESCONDIDINHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

10 batatas
4 calabresas grandes
sal a gosto
coentro para decorar e temperar
1 pimentão picado
3 dentes de alho amassado
1 cebola picada
1 tomate picado
1 colher rasa de óleo
1 litro de leite
1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque para cozinhar.

Rale a linguiça ou corte em cubinhos.

Refolgue a linguiça e deixe na panela.

Depois da batata cozinhar, amass-a e coloque 1 litro de leite, sal agosto e 1 colher de margarina.

Coloque no fogo médio e misture até fazer uma papa.

Depois, pegue uma travessa de vidro, coloque uma camada de purê e outra de calabresa refogada e assim por diante.

Depois, coloque queijo ralado e leve ao forno por 5 minutos.

Coloque o coentro pra decorar.

E estará pronto o seu escondidinho de calabresa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19317-escondidinho-de-calabresa.html>