

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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