

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/19317-escondidinho-de-calabresa.html>