

ESCONDIDINHO FABULOSO

INGREDIENTES

PURÊ DE BATATA

Purê de batata 500 g de batata cozida

2 colheres (sopa) de margarina

leite

PURÊ DE ABÓBORA

Purê de abóbora 1/2 abóbora descascada e cozida

2 colheres (sopa) de margarina

leite

pitada de sal

RECHEIO

5 gomos de linguiça toscana crua sem a película

1/2 cebola

2 dentes de alho

azeite

1 lata de seleta de milho com ervilha

temperos (Sazon e pimenta com cominho)

1/2 pacote de extrato de tomate pronto

queijo ralado

azeitonas

MODO DE PREPARO

PURÊ DE BATATA

Purê de batata Amasse as batatas em um recipiente.

Numa panela, derreta a margarina e adicione as batatas amassadas.

Em seguida, inclua o leite e uma pitada de sal até a mistura ficar consistente e reserve.

PARA O PURÊ DE ABÓBORA

Para o purê de abóbora Amasse a abóbora em um recipiente.

Numa panela, adicione margarina e em seguida coloque a abóbora.

Adicione o leite e uma pitada de sal até a mistura ficar consistente e reserve.

PARA O RECHEIO

Em uma panela, adicione o azeite, o alho e a cebola junto com as linguiças sem a película.

Refogue e coloque os temperos, sempre mexendo para não queimar nem fritar.

Lembre-se de sempre separar os gominhos na panela para não ficarem colados.

Após refogar em fogo baixo, adicione a seleta de milho e ervilha, mexendo.

Por último, adicione o extrato de tomate.

Refogue a mistura por mais 8 minutos.

MONTAGEM

Em um refratário de vidro, coloque primeiro o purê de abóbora todo, depois o recheio de linguiça todo e, em seguida, cubra com o purê de barata.

Coloque queijo ralado e azeitonas para decorar.

Leve ao forno médio por de 20 a 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23377-escondidinho-fabuloso.html>