

SURPRESA DE BATATA

INGREDIENTES

5 batatas médias
1 perna de linguiça calabresa grossa
100 g de presunto em cubos
150 g de queijo muçarela em cubos
100 g de queijo branco em cubos
1 cebola grande
3 dentes de alho
2 colheres (sopa) de molho shoyu
1 colher (sopa) de molho de pimenta (fraco)
manteiga e sal a gosto
queijo ralado pra salpicar

MODO DE PREPARO

Pique as batatas e coloque para cozinhar.
Pique a calabresa, os queijos e o presunto em cubos bem pequenos.
Corte toda a cebola em pedaços bem pequenos.
Triture bastante o alho (não amasse).
Coloque o presunto em cubos para fritar na manteiga.
Depois de dourado o presunto, adicione a calabresa e deixar fritar.
Adicione à cebola, quando a calabresa estiver quase frita.
Acrescente os queijos e deixe derreter, sempre lembrando de mexer bem, pra não agarrar no fundo.
Adicione o shoyu e a pimenta.
Deixe dourar bem, e reserve em uma forma pequena.
As batatas já cozidas, amasse e misture com a manteiga, alho e um pouco de leite, para fazer o purê.
Forre o fundo da forma com o recheio feito de calabresa.
Coloque todo o purê por cima, por igual.
Salpique queijo ralado e pimenta-do-reino por cima.
Coloque por 10 minutos, para dourar no forno preaquecido a 200° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23970-surpresa-de-batata.html>