

ESCONDIDINHO DO NINJA ILUMINATTI

INGREDIENTES

2 kg de batatas
1/2 kg de pernil de porco picado
1 linguiça calabresa com pimenta picada bem miudinha
1 linguiça tipo toscana picada bem miudinha (ou outro tipo)
250 g de bacon picado
1 pote de requeijão cremoso
1/2 lata de extrato de tomate
3 cebolas
1 xícara de chá de leite
2 ovos picados
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, escorra e esmague.

Em uma panela, acrescente a batata amassada e o leite, até ficar o purê macio e reserve.

Em uma panela, com um pouco de banha quente ou óleo, frite o bacon, as linguiças e o pernil por 15 minutos, temperando com sal a gosto.

Acrescente a cebola e, após 5 minutos, misture o extrato de tomate, cozinhando por mais 5 minutos.

Em um prato refratário, coloque uma camada do purê de batata, uma do molho e o requeijão cremoso, espalhado.

Acrescente uma camada de queijo ralado, mais uma de purê, mais uma de molho, mais uma de queijo ralado.

Leve ao forno, até esquentar bem e derreter o queijo ralado.

Retire do forno e acrescente os ovos picados.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27275-escondidinho-do-ninja-iluminatti.html>