

ESCONDIDINHO DE BATATA COM LENTILHA

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 1 kg de batata cozida e amassada

1 lata de creme de leite

2 colheres de margarina

1 cebola média picadinha

LENTILHA:

Lentilha: 500 g de lentilha cozida

1 cebola média picadinha

4 dentes de alho esmagados

2 tomates sem casca picados

azeite

sal e pimenta a gosto

queijo parmesão ralado para decorar

batata palha para decorar

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Frite a cebola na manteiga.

Acrescente a batata amassada e o sal.

Depois que estiverem bem misturados, acrescente o creme de leite, reserve.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho em um pouco de azeite.

Acrescente a lentilha e deixe fritar um pouco.

Acrescente os tomates, só pra dar uma murçada.

Acerte o sal, se achar necessário.

Em um refratário untado com azeite, coloque uma camada do purê de batata, a lentilha e o restante do purê por cima.

Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno pra gratinar.

Depois de tirar do forno, decore com a batata palha.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27863-escondidinho-de-batata-com-lentilha.html>