

ESCONDIDINHO DE BATATA COM MOELA E LINGUIÇA

INGREDIENTES

5 batatas grandes

1 ovo

2 colheres (sopa) de manteiga

5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado ou outro de sua preferência, sendo que 3 colheres são para o purê e 2 para cobertura

1 caixinha de creme de leite

500 g de moela

200 g de linguiça de sua preferência

2 dentes de alho amassadinhos

1 cebola grande picadinha

2 tomates sem sementes picadinhos

2 colheres (sopa) de óleo

3 colheres (sopa) de salsa picadinha

3 colheres (sopa) de cebolinha picadinha

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe bem as batatas.

Em um pirex grande coloque a manteiga, creme de leite, ovo, queijo parmesão e sal a gosto, cuidado pois o queijo já possui sal.

Misture bem todos esses ingredientes.

Esprema as batatas e misture aos outros ingredientes. Está pronto o purê de batatas, reserve.

MOELA E LINGUIÇA:

Moela e linguiça: Coloque em uma panela de pressão o óleo, alho e a cebola e dê uma rápida fritura.

Coloque então os tomates, as moelas já lavadas e picadinhos e a linguiça também picada.

Coloque sal e pimenta a gosto e, se necessário, coloque um pouquinho de água.

Deixe cozinhar por uns 10 minutos.

Desligue o fogo, espere terminar a pressão e verifique o cozimento das carnes.

Se estiverem molinhas, coloque os temperinhos verdes e reserve, esse ensopadinho não deve conter muito caldo.

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex untado com manteiga coloque a metade do purê.

Coloque o recheio.

Cubra com o restante do purê e salpique o queijo parmesão.

Leve ao forno médio até que doure um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31081-escondidinho-de-batata-com-moela-e-linguica.html>