

# 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 picadinhas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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