

ESCONDIDINHO ALEMÃO

INGREDIENTES

600 g de linguiça
2 cebolas picadas
2 dentes de alho picados
100 ml de molho de tomate
50 g de requeijão tipo Catupiry
1 colher (sopa) de salsinha picada
1 colher (sopa) de cebolinha picada
1 kg batata
150 ml de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
Pimenta-do-reino, noz-moscada e sal a gosto
200g de queijo em lascas

MODO DE PREPARO

Refogue a linguiça, a cebola e o alho até dourar. Misture com o molho de tomate e o requeijão. Ferva por mais alguns minutos.

Distribua em uma forma grande.

Em outra panela prepare um purê de batata. Acrescenta a batata já cozida, a manteiga, o leite, a salsinha, cebolinha e os temperos. Quando estiver pronto coloque por cima da linguiça refogada.

Cubra com o queijo e asse no forno a 180°C por, aproximadamente, 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32843-escondidinho-alemao.html>