

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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