

PURÊ DE BATATA COM SALSICHA

INGREDIENTES

PURÊ :

Purê :5 batatas médias
2 colheres de sopa de margarina
3/4 copo americano de leite
1 tablete caldo de galinha
1/2 cebola picada
5 fatias de mussarela
sal a gosto

MOLHO DE SALSICHA:

Molho de salsicha:de 5 a 10 salsichas picadinhas
1/2 cebola picada
1 lata pequena de molho de extrato de tomate
1 fio de óleo
Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê:Cozinhe as batatas e logo após o cozimento, deixe-as esfriar e amasse-as com o auxílio de um garfo.

Frite a cebola numa panela untada com a margarina e assim que estiverem douradas acrescente o sal e o tempero.

Neste momento, adicione o purê de batatas dentro da panela em que está a cebola e o tempero, para que o tempero se incorpore nas batatas.

Mexa o purê e adicione o leite na panela para dar consistência a ele. Faça esse processo até o purê se tornar consistente e desgrudar da panela, coloque mais leite, caso necessário, pois ele ajudará a deixar o purê macio e consistente.

Reserve o purê.

MOLHO:

Molho:Leve as cebolas ao fogo numa panela com o óleo, deixe-as murchar, acrescente as salsichas e o tempero.

Deixe fritar por alguns minutos e mexa sempre para que as salsichas não queimem.

Logo após, adicione o extrato de tomate, frite mais um pouco e quando começar a secar, adicione um pouco d'água de acordo com a necessidade e a quantidade de salsichas.

Deixe ferver e incorporar.

MONTAGEM:

Montagem: Numa travessa, coloque uma camada do molho no fundo, em seguida, coloque o purê, por cima, coloque as fatias de mussarela e cubra com restante do molho.

Espalhe batata palha a gosto.

Depois de montado, leve o purê ao forno ou micro-ondas para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36901-pure-de-batata-com-salsicha.html>