

ESCONDIDINHO DE ESTUDANTE

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 2 kg de batatas médias

2 e 1/2 xícaras de leite

manteiga

1 pote de requeijão

1/2 cebola picada

sal a gosto

1 pacote de queijo ralado

RECHEIO:

Recheio: 6 gomos de linguiça calabresa descascada, não precisa ser defumada

1 cebola

2 tomates

2 dentes de alho

cebolinha a gosto

500 g de muçarela

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas com ou sem casca, em uma panela com água quente e uma colher de sal.

Quando elas estiverem no ponto, o garfo atravessará elas direto.

Depois de amassadas muito bem, coloque 3/4 de um copo de leite, meio pote do requeijão, 1/4 de cebola bem picada, sal até que o purê fique com um gostinho bom, 2 à 3 colheres de manteiga ou margarina.

Misture muito bem e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Pique as calabresas em cubos pequenos e frite.

Pique 2 tomates, 1 cebola, 2 dentes de alho e a cebolinha.

Quando a calabresa estiver bem frita, não queimada, junte o tomate e deixe evaporar um pouco.

Coloque a cebola e deixe que ela fique um pouco molinha e depois junte o alho e refogue tudo.

Desligue, e deixe esfriar um pouco. Depois jogue o resto do requeijão e misture a cebolinha a gosto.

Não precisa colocar sal no recheio.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue a forma escolhida e unte bem pouco com margarina. Coloque uma camada boa de purê, mas deixe o bastante para poder cobrir depois. Cerca e 2/3 para forrar e o resto para cobrir. Reserve o purê restante.

Coloque toda a calabresa frita e depois faça uma camada com o queijo. Importante deixar o queijo por cima, para que a cobertura fique fixa para fazer a montagem.

Com o purê reservado que sobrou, junte mais meia xícara de leite e o requeijão e cubra.

Polvilhe queijo ralado por cima e coloque no forno até dourar a parte de cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37710-escondidinho-de-estudante.html>