

PURÊ DE CALABRESA DIFERENTE

INGREDIENTES

10 batatas médias

1 colher de sopa de margarina

1/2 xícara de leite

200 g de linguiça calabresa

2 colheres de café de azeite

1 xícara de água

1 cebola pequena

1 tomate

1 colher de sobremesa de colorau

Pimenta-do-reino a gosto

Orégano a gosto

1 Tempero pronto de carne

Queijo ralado a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Descasque as batatas, e as cozinhe até ficarem macias.

Depois amasse as batatas, e acrescente uma colher de café de azeite, pimenta-do-reino, 1/2 cebola ralada, e o sal.

Misture e leve ao fogo com a margarina até que ela derreta. Acrescente o leite, e mexa até chegar na consistência desejada.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Rale a linguiça.

Em uma panela, acrescente uma colher de café de azeite, 1/2 cebola picada, e o tomate picado, deixe dourar.

Acrescente a linguiça ralada, coloque o colorau, a pimenta-do-reino, e o tempero pronto, acrescente a água, mexa e deixe ferver até água secar.

Em um recipiente coloque metade do recheio de linguiça, e depois o purê e coloque o restante do recheio em cima do purê.

E por fim acrescente o queijo ralado e o orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/40835-pure-de-calabresa-diferente.html>