

BOLO DE BATATA COM SALSICHA E QUEIJO

INGREDIENTES

2 batatas médias
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa rasa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de manteiga
1 pitada de pimenta do reino
2 salsichas
Molho de tomate
Alho e cebola ralados
1 fatia de queijo mussarela
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe as batatas cozinharem.

Quando cozidas, amasse-as, misture a manteiga, a pimenta do reino, 1 colher de queijo ralado, a farinha de trigo, o leite, uma colher de sopa de cebola ralada e um dente de alho amassado.

Reserve.

Corte a salsicha em rodela, misture o molho de tomate, um dente de alho, uma colher de sopa de cebola ralada.

Leve ao fogo e deixe ferver.

Coloque uma colher de sopa de molho no recipiente, de forma a cobrir o fundo.

Espalhe metade do purê de batata.

Cubra com o molho de salsichas.

Coloque uma fatia de queijo mussarela.

Cubra com a outra metade do purê de batata.

Polvilhe queijo ralado por cima.

Leve ao forno ou micro-ondas para derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43488-bolo-de-batata-com-salsicha-e-queijo.html>