

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 rodelas, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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