

DESCONFIADINHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 3 batatas medias
- 1/2 xicara (chá) de leite
- 1 colher de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 1 gomo de calabresa sem pele, cortado em rodela finas
- 1 colher (chá) de azeite
- salsinha e cebolinha a gosto
- Queijo parmesao ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas ate que estejam bem macias, passe pelo espremedor ainda quente.

Em uma panela aqueça a manteiga e adicione a batata, o leite e o sal, misture bem para fazer um purê grosso, reserve.

Em outra panela coloque o azeite e doure as rodela de calabresa, acrescente a cebola e doure mais um pouco, adicione a salsinha e a cebolinhas, misture bem e reserve.

Em um refratário coloque o recheio de calabresa, por cima o purê de batata, polvilhe o parmesão, e leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52235-desconfiadinho-de-calabresa.html>