

MOELA COM LINGUIÇA NO PURÊ DE BATATA AO FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de moela.
- 100 g de linguiça cortada em rodelas
- 1 tomate grande picadinho
- 3 colheres de sopa de catchup
- 1 cebola picadinha
- 1/2 maço de salsa picadinha
- 1/2 maço de cebolinha picadinha
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de sopa de óleo
- 4 batatas grandes
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas até que fiquem bem molinhas. Amasse-as colocando o creme de leite, fazendo um purê. Tempere com sal e reserve.

Finalmente, num pirex, coloque a metade do caldo formado no preparo das moelas com linguiça.

Coloque por cima o purê de batatas, por cima dele coloque as moelas com linguiça (com o caldo) e polvilhe o queijo parmesão.

Leve ao forno médio por aproximadamente 15 minutos ou até que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53489-moela-com-linguica-no-pure-de-batata-ao-forno.html>