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.

©2026 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