



Escondidinho de Calabresa



Ingredientes

- 1 pacote (400g) de Calabresa Sulita;
- 1 cebola grande;
- 1kg de batata inglesa;
- 2 colheres de extrato de tomate;
- Queijo parmesão;
- 200ml leite;
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal;
- Salsinha;
- Sal e pimenta.



Tempo de preparo:

7h



Rendimento:

2 porções



Modo de Preparo:

1. Cozinhe as batatas descascadas e esmague-as.
2. Aqueça o leite juntamente com a manteiga.
3. Misture com as batatas formando um purê.
4. Ajuste com sal e pimenta a gosto.
5. Reserve.
6. Pique a cebola.
7. Triture a calabresa Sulita.
8. Em uma frigideira com fios de azeite, refogue a cebola.
9. Em seguida a calabresa triturada.
10. Adicione o extrato de tomate com 1 copo de água deixando no fogo por aproximadamente 10 minutos.
11. Adicione a salsinha, sal e pimenta a gosto.
12. Em uma travessa, aplique uma camada de purê de batata.
13. Sobre ela aplique uma camada do recheio de calabresa.
14. Cubra com outra camada de purê.
15. Finalize com queijo ralado.
16. Leve ao forno por 15 minutos à temperatura de 200°C, com o dourador ligado, caso o forno tenha esta opção. Retire do forno e pode servir!