



Categoria: Salgado

Tempo de preparo: 50 minutos

Dificuldade: Médio

Receita: Escondidinho Diferentão

Ingredientes:

350g de batata;
130 g de gorgonzola;
40g de manteiga;
200ml de leite integral;
350 g de calabresa;
1/2 cebola picada;
30 ml de azeite;
1 dente de alho;
Sal;
Pimenta do reino Velly.



Mode de preparo:

Descasque e corte as batatas em pedaços uniformes e cozinhe-as até que fiquem macias o suficiente para espremer.

Esprema-as ainda quente e leve à panela junto da manteiga.

Adicione o gorgonzola e vá adicionando o leite aos poucos.

Deixe o purê com uma consistência mais firme. Reserve.

Retire a pele da linguiça. Moa no processador ou pique na ponta da faca.

Refogue a cebola e o alho no azeite e adicione a linguiça e refogue até cozinhar por completo.