



**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.