

## Ingredientes

### Montagem

- 1 pão de forma de sua preferência (20 fatias)
- 1 receita de purê de batatas especial
- 1 receita de molho de tomate com salsichas
- Batata palha, catchup e mostarda para servir (opcional)

### Purê de batatas especial

- 800 gramas de batatas, cozidas e espremidas ainda quentes
- 50 gramas de manteiga gelada
- 200 gramas de creme de leite UHT
- 100 gramas de requeijão cremoso
- 200 gramas de queijo muçarela ralado
- 50 gramas de queijo parmesão ralado
- Sal e noz-moscada ralada a gosto

### Molho de tomate com salsichas

- 50 ml de azeite
- 1 xícara das de chá de cebola picada
- 400 gramas de tomate pelado cortado em cubos (1 lata)
- 1 colher das de chá de açúcar
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 20 salsichas tipo Viena cozidas e cortadas ao meio no sentido do comprimento
- Salsinha fresca picada a gosto
- 2 colheres das de sopa de pimentão vermelho cortado em cubos pequenos (opcional)

## **Modo de preparo**

### **Purê de batatas especial**

#### **Cozinhe as batatas até ficarem macias.**

Passe as batatas ainda quente pelo espremedor ou peneira. Acrescente a manteiga e o creme de leite, mexa bem ou bata em batedeira. Acrescente o requeijão e o queijo, misture bem, tempere com o sal e a noz-moscada. Reserve.

#### **Molho de tomate com salsichas.**

Em uma panela, doure a cebola no azeite e junte o tomate em cubos, o açúcar e o sal. Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos e coloque as salsichas, os pimentões e a salsinha. Deixe levantar fervura e desligue o fogo. Utilize na montagem.

#### **Montagem**

Em uma assadeira ou refratário untado disponha a metade das fatias de pão de forma. Distribua as salsichas sobre as fatias de pão, espalhe o molho de tomates, cubra com uma camada de pão e uma camada do purê de batata. Finalize com um pouco de batata palha e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos.

Sirva com acompanhamentos de sua preferência.

**Dica:** faça mini porções em ramequins.

---

Receita disponível em: [www.abimapi.com.br](http://www.abimapi.com.br)