

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.

Passê 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