

BATATA ASSADA COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de colorau

1 pitada de sal

3 colheres (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Misture bem o óleo com o colorau para dissolver, e depois adicione o restante dos ingredientes.

Enquanto as batatas estão cozinhando, refogue a calabresa com sal e pimenta-do-reino (ou o tempero de sua preferência), acrescente a cebola em rodela e refogue mais um pouco, reservando em seguida.

Unte com azeite uma forma para colocar as batatas, corte-as ao meio e passe uma a uma no molho, acomodando-as lado a lado na forma.

Em seguida, leve para assar, virando-as para assar por igual.

Quase no final, adicione a calabresa fatiada com cebola para dourar.

Coloque a salsinha antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15734-batata-assada-com-linguica-calabresa.html>