

RECEITA DE BRAISÉ (BATATAS AO MOLHO DE LINGUIÇA COM MANJERICÃO)

INGREDIENTES

- 4 batatas médias
- 1 linguiça calabresa
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de manjericão desidratado
- 1 cebola grande (metade)
- 1/4 de pimentão
- 1 dente de alho triturado (ou em cubinhos)
- 1 colher (chá) de molho inglês
- 1 pitada de sal
- 1 caixinha inteira de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de leite
- 1 punhado de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Inicie descascando as 4 batatas, corte-as em rodela médias e acrescente-as na água para cozinhar com uma pitada de sal.

Retire antes do tempo (ou seja, quando ficarem nem tão moles, nem tão duras, somente num ponto onde seja possível fura-la com uma faca e ela esteja firme).

Depois dessa etapa, retire a água da panela e coloque todas as batatas num escorredor, por cima dela, deixe descansando.

Para preparar o molho, utilize apenas uma linguiça, pique-a em cubinhos médios (aconselha-se um pouco grandes, já que ao cozinhar, elas encolherão), corte a cebola em cubos também, juntamente com o alho, que é totalmente triturado.

Numa panelinha média, adicione a linguiça e cozinhe-a sem adicionar óleo, a própria linguiça possui e vai solta-la durante o período de cozimento, fogo médio ou alto.

Assim que o óleo dela começar a surgir, tempere com uma colher (chá) de colorau, uma colher (chá) de manjericão desidratado e cozinhe por até 1 minutinho.

Em seguida, adicione o pimentão e também a cebola, cozinhando até que esteja bem frito e misturadinho.

Por fim, desligue o fogo para preparar o molho.

Para o molho, após desligar o forno, adicione a caixinha de creme de leite inteira e mexa bem.

Em seguida, acrescente as 4 colheres (sopa) de leite, ainda mexendo, até que se misturem e tornem-se um tipo bege cremoso.

Espalhe este creme em cima das batatas.

Com o molho pronto e também as batatas, unte uma travessa ou forma (que possa ir ao forno), com manteiga (você pode usar um papel-toalha, passar na manteiga, e ir untando, ou usar um pincel para cozinha).

Posicione as batatas cozidas da forma que desejar na travessa, e em seguida adicione o molho com linguiças.

Leve ao forno preaquecido por 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19238-receita-de-braise-batatas-ao-molho-de-linguica-com-manjericao.html>