

SALSICHA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

9 salsichas fervidas

molho de tomate pronto (sachê)

200 g de muçarela ralada

50 g de queijo parmesão ralado

orégano e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as salsichas e fervente com água e vinagre, por 3 minutos.

Retire do fogo, escorra a água e corte as salsichas ao meio pelo comprimento.

Em um refratário, coloque as salsichas cortadas.

Cubra com o molho de tomate.

Coloque o queijo muçarela ralado junto com parmesão.

Salpique orégano e cheiro-verde (opcional).

Leve ao micro-ondas por 40 segundos até derreter o queijo.

Pronto, é só servir e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19815-salsicha-a-parmegiana-2.html>