

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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