

BATATA RECHEADA FÁCIL COM SALSICHA MOLHO BRANCO E MILHO

INGREDIENTES

5 batatas grandes e com casca
1 pitada de sal
1 lata de molho de tomate
a mesma quantidade de água
5 salsichas cortadas em rodelas
1 alho picado
1 cebola picada
1 lata de milho
1 xícara de maisena (ou amido de milho)
2 xícaras de leite
1/2 cubo de caldo de galinha
1 colher (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas lavadas e com casca na panela de pressão por 15 minutos.

Após cozidas, reserve .

Em uma panela, doure o alho e a cebola, acrescente o molho de tomate, a água, a salsicha e o milho. Tempere da sua maneira com sal (uma pitada de açúcar, para quebrar a acidez do molho) a gosto.

Após pegar fervura e cozinhar a salsicha, desligue o forno e reserve.

Em uma segunda panela, adicione o leite, a maisena (ou amido de milho), o caldo de galinha e o orégano. Mexa sem intervalos durante uns 5 minutos até obter um creme homogêneo.

Tendo assim um molho branco simples e gostoso.

Em um refratário grande, posicione as batatas uma ao lado da outra.

Faça um furo bem redondo e profundo nas batatas e reserve as partes retiradas.

Em seguida, passe uma colher do molho branco em cada lado de dentro das batatas.

Em seguida insira o molho das salsichas, cerca de 2 colheres.

Se preferir, coloque para gratinar com o queijo da sua preferência por 5 minutos em fogo médio e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22925-batata-recheada-facil-com-salsicha-molho-branco-e-milho.html>