

CALABRESA COZIDA COM BATATAS

INGREDIENTES

2 colheres de óleo

1 calabresa

2 batatas médias

1 cebola grande

1/2 copo de extrato de tomate

4 copos água filtrada

MODO DE PREPARO

Descasque a cebola e a parte em 4, coloque os pedaços no processador (ou no liquidificador mesmo) e pulse algumas vezes até que ela fique em pequenos pedaços.

Corte a calabresa e a batata em cubos. Reserve a batata.

Coloque o óleo numa panela antiaderente em fogo baixo e despeje a calabresa, deixe que calabresa frite um pouco e despeje a cebola.

Frite ambos, mexendo as vezes, até que a cebola fique transparente.

Despeje o extrato de tomate, misture e deixe refogar um pouco.

Coloque as batatas, misture e despeje a água, a quantia de água é pra cobrir as batatas, pra minha panela foram uns 4 copos.

Tampe a panela e deixe cozinar até obter um molho grosso, fique de olho pois nessa fase a batata começa a querer grudar no fundo panela.

Ótimo para servir com cuscuz ou arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25144-calabresa-cozida-com-batatas.html>