

# BATATA AO MOLHO VERMELHO

## INGREDIENTES

- 700 g de calabresa fina
- 1 kg e 500 g de batata pré-cozida
- 400 g de requeijão
- 4 tomates picados
- 2 cebolas picadas
- 1 lata de polpa de tomate
- 1 dente de alho picado
- 4 colheres de catchup

## MODO DE PREPARO

Picar a calabresa em rodela bem finas, colocá-las para dourar em uma panela.

Após a calabresa chegar ao ponto desejado, adicionar o alho e a cebola para fritar.

Assim, comece a largar o tomate picado e a polpa de tomate, para começar o molho vermelho.

Assim que preparar o molho, deixe o ferver, mas sem deixar ele engrossar muito.

Coloque a batata ainda congelada no refratário, espalhado ela e separando os blocos que ainda ficam congelados.

Logo após, passe por cima da batata o requeijão com a ajuda de uma colher.

Após passar o requeijão, acrescente o molho vermelho com a calabresa, por cima da batata até cobrir toda.

Assim que cobrir toda a batata, colocar ao forno numa temperatura de 200°C até que a batata esteja cozida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28104-batata-ao-molho-vermelho.html>