

# 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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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