

BATATA AO MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

700 g de calabresa fina
1 kg e 500 g de batata pré-cozida
400 g de requeijão
4 tomares 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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