

TORTA DE BATATA COM CEBOLA CARAMELADA, LINGUICINHA E CREME DE GORGONZOLA ESPECIAL

INGREDIENTES

CEBOLA CARAMELADA:

Cebola caramelada: 1/2 cebola grande cortada em fatias finas

1 colher de sopa de óleo

1 colher de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de molho de soja (shoyu)

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça em fatias finas, disponha em uma travessa e asse em forno à temperatura média, reserve.

Frite a cebola no óleo até ficar translúcida.

Acrescente o açúcar e o shoyu, mexendo até ficar caramelado, reserve.

Em uma travessa média, espalhe 2 colheres de sopa do molho branco no fundo e forre com as batatas.

Espalhe a linguiça e a cebola caramelada sobre a batata e reserve.

À parte, pique o gorgonzola e misture com o restante do molho branco em uma tigela.

Leve ao micro-ondas por cerca de 1 minuto e misture até obter um creme.

Espalhe o creme de gorgonzola sobre a torta e finalize com o parmesão ralado.

Leve ao forno médio para gratinar e sirva quente.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28283-torta-de-batata-com-cebola-caramelada-linguicinha-e-creme-de-gorgonzola-especial.html>