

CALABRESA AO MOLHO COM BATATAS

INGREDIENTES

- 2 unidades de linguiça calabresa (aurora, perdigão)
- 1 unidade de molho de tomate (marca de sua preferência)
- 4 unidades de batata
- 100 g azeitonas preta
- 1 cebola picadinha (pequena)
- 2 dentes de alho
- 200 ml de água

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho na panela de pressão.

Corte a calabresa em rodelas, não muito grossa, junte-a com a cebola e o alho e dê uma dourada.

Coloque o molho de tomate e 200 ml de água, na panela de pressão, e as azeitonas pretas.

Lavar e descascar as batatas, cortá-las em pedaços médios e juntar com o restante dos ingredientes.

Deixe cozinhar por, cerca de, 15 minutos.

Está pronto!

Pode ser servido com arroz, com purê de batata ou até mesmo em um pãozinho.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28598-calabresa-ao-molho-com-batatas.html>