

SASICHAS GRATIADAS

INGREDIENTES

12 salsichas
2 colheres de sopa de mostarda (opcional)
200 g de muçarela picada
6 bacon em fatia
350 g de molho de tomate
sal
e pimenta-do-reino branca moída a gosto
100 g de queijo gruyère ralado

MODO DE PREPARO

Faça um corte em cada salsicha, sem separar as metades.
Passe um pouco de mostarda no interior de cada um delas.
Recheie-as com muçarela.
Corte as fatias de bacon, em 2 metades.
Enrole as salsichas fechadas com as metades das fatias de bacon e fixe-as com um palito.
Coloque o molho de tomate num refratário e disponha as salsichas, sem empilhar.
Tempere com sal e pimenta e cubra com o gruyère.
Esquente o forno em temperatura alta (200°C).
Coloque o refratário no forno e deixe por 15 minutos.
Quando o queijo da superfície estiver bem derretido, sirva com pães (pão francês) ao lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29092-sasichas-gratiadas.html>