

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.

Passes 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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