

ASSADO DE BATATA DOCE E SALCICHA

INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de margarina
- 1 cebola grande em cubo pequenos
- 2 dentes de alho picado
- 2 Tomates cortados em cubos
- 1 embalagem de Salsicha (500g) cortadas em três partes
- 500 g de Batata-doce sem casca em cubos pequenos cozida
- 1 colher de sopa de margarina (para untar)
- 1 xícara de chá de Queijo Mussarela ralada grossa (para polvilhar)
- 3 colheres de sopa de Queijo Parmesão (para polvilhar)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, doure a cebola na margarina. Junte o alho, os tomates, as salsichas e as batatas e misture bem.

Cozinhe por 2 minutos mexendo de vez em quando para incorporar.

Reserve.

Preaqueça o forno em temperatura média (200°C).

Unte uma assadeira com margarina, acomode a mistura de batatas e salsichas e polvilhe a mussarela e o parmesão.

Leve ao forno por 15 minutos ou até o queijo derreter e sirva em seguida com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32311-assado-de-batata-doce-e-salcicha.html>