

# 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 (200ºC).

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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