

BANANA COM SALSICHA

INGREDIENTES

3 a 4 bananas nanicas médias
6 a 8 salsichas de boa qualidade (preferência tipo Viena)
1 sachê ou lata de molho de tomate pronto
2 colheres de sopa de mostard
3 colheres de sopa de ketchup
1 colher de sopa de azeite
cebola e alho refogadas (opcional)
cheiro-verde, orégano ou outra erva
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, ferva 3 dedos de água (suficiente para cobrir as salsichas).

Após a fervura, coloque as salsichas na água por 3 minutos.

Retire as salsichas da panela e reserve. Dispense a água.

Se desejar, pode usar a mesma panela, para o molho.

Refogue a cebola e o alho no azeite (opcional). Junte o molho pronto e deixe aquecer. Enquanto isso, pique em rodelas as bananas e as salsichas.

Acrescente ao molho a mostarda e o ketchup. Se o molho estiver muito grosso, acrescente algumas colheres de água.

Junte as salsichas e as bananas ao molho. Deixe refogar por uns 3 a 5 minutos.

Polvilhe o cheiro-verde ou erva de sua escolha. Acerte o sal e a pimenta.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38321-banana-com-salsicha.html>