

BATATA DOCE AO MOLHO DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

3 a 4 batatas doce médias
2 linguiças calabresa
1 lata de molho e tomate
2 tomates médios picados
1 cebola média picada
alho picado a gosto
salsinha a gosto
orégano a gosto
pimenta a gosto
sal a gosto
1/2 xícara de vinho tinto para culinária, se desejar
queijo ralado ou mussarela ralada, se desejar para polvilhar
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Lavar bem as batatas, passar um pouco de manteiga sobre elas e embrulhá-las em papel alumínio.
Colocar para assar numa forma funda, em forno médio preaquecido por aproximadamente 40 minutos ou até que fiquem macias.
Enquanto elas assam cortar a linguiça em fatias, refogar junto com a cebola e o alho, por último colocar os tomates.
Acrescentar o molho de tomate, juntamente com o restante dos temperos e o vinho.
Deixar apurar somente um pouquinho e reservar.
Tirar o papel alumínio e as cascas das batatas.
Colocá-las de volta na forma e cobrir com o molho reservado.
Polvilhar com o queijo e levar ao forno para derreter por aproximadamente uns 15 minutos.
Depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38588-batata-doce-ao-molho-de-linguica.html>