

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.

Acrecentar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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