

BATATA PICANTE

INGREDIENTES

4 batatas médias
1 cebola grande
200 g calabresa
2 pimentas dedo de moça
3 dentes de alho
sal a gosto
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas, cebola e calabresa em rodelas.

Corte a pimenta em tiras.

Descasque e corte os dentes de alho ao meio.

Monte numa assadeira untada com azeite, as batatas e a calabresa intercalando em diagonal.

Coloque pitadas de sal a gosto por cima.

Coloque o alho, as rodelas de cebola e as tiras de pimenta por cima.

Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos.

Tire o papel alumínio, coloque a salsicha por cima e volte ao forno por mais 10 minutos.

Retire do forno e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39979-batata-picante.html>