

# 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 rodela.

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 rodela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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