

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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