

FRICASSÉ DE SALSICHA

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme: 2 colheres (sopa) de margarina

1/2 cebola picada

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite

1 lata de creme de leite

Sal, pimenta e noz-moscada ralada a gosto

200g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

PARA O REFOGADO:

Para o refogado: Aqueça uma frigideira com a margarina e refogue a cebola e a cenoura por 3 minutos.

Adicione a salsicha e a ervilha e refogue por 2 minutos.

Tempere com sal e pimenta a gosto e despeje em um refratário de 24cm de diâmetro.

PARA O CREME:

Para o creme: Derreta a margarina em uma panela e frite a cebola, depois frite a farinha de trigo por 2 minutos.

Despeje o leite, aos poucos, mexendo sempre até engrossar.

Tire do fogo e misture o creme de leite, sal, pimenta e noz-moscada.

Despeje com cuidado no refratário sobre o refogado e cubra com o queijo.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos.

Tire do forno, polvilhe com a batata e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42364-fricasse-de-salsicha.html>