BATATA À LA HUNGRIA

INGREDIENTES

1 kg de batata

2 gomos de linguiça calabresa

4 ovos

2 caixas de creme de leite

1 cebola grande

sal

orégano

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Descascar e cortar as batas no sentido de comprimento. Cozinhar em água temperada com sal, orégano até que fique "al dente".

Escorrer as batatas e coloca-las em um refratário que possa ser levado ao forno convencional ou micro-ondas.

Cortar a linguiça calabresa em rodelas e coloca-las cobrindo as batatas.

Cozinhar os ovos e após corta-los em rode-las e jogar por cima das batatas e das calabresas.

Por cima colocar a cebola cortada em rodelas e salpicar o cheiro-verde picado, cobrindo todo o refratário com o creme de leite e levar ao forno.

Deixar em forno a 180ºC por 10 minutos.

Se for no micro-ondas, cobrir com filme plástico e fazer pequenos furos para saída do ar, colocar em capacidade alta por 5 minutos.

O importante é que não fique seco pois perdera o sabor do creme de leite.

Para acompanhamento basta um arroz branco e sua refeição estará completa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44330-batata-a-la-hungria.html