SALSICHA DA HORA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de margarina

1 cebola pidada

1 lata de molho de tomate

1 xícara (chá) de água

3/4 xícara (chá) de azeitona picada

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) maionese

600 g de salsichas, aferventadas e cortadas em pedaços

1 lata de ervilha escorrida

1 copo (200g) de requeijão

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo com a margarina e doure a cebola, depois adicione o molho de tomate e 1/2 xícara da água. Deixe ferver, junte a azeitona, a farinha dissolvida no restante da água e a maionese, mexendo bem com um batedor.

Acrescente a salsicha e a ervilha e deixe cozinhar até reduzir um pouco o molho. Forre um refratário com parte do requeijão, despeje a salsicha com o molho, cubra com o requeijão restante e polvilhe o queijo ralado.

Leve ao forno para gratinar. Sirva com arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44574-salsicha-da-hora.html