

SALSICHA DA HORA

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 cebola picada
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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