

# LINGUIÇA COM BATATA DOCE

## INGREDIENTES

4 colheres de sopa de margarina

1 cebola média picada

500 gramas de linguiça calabresa defumada

3 tomates picados sem pele e sementes

500 g de batata doce

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

10 azeitonas pretas picadas

1/2 xícara de cebolinha

25 g de queijo ralado

1 xícara de chá de água quente

farinha de rosca para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola na margarina, coloque a linguiça cortada para dourar mais ou menos cinco minutos.

Acrescente os tomates, a batata cortada em tamanhos proporcionais aos da linguiça, sal (cuidado, a linguiça já é salgada), pimenta-do-reino, coloque a água quente.

Cozinhe em fogo baixo até a batata estar macia, acrescente azeitona, cebolinha, misture bem, coloque em refratário untado.

Polvilhe com farinha de rosca e queijo ralado, leve ao forno para dourar.

Acompanhe com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/48165-linguica-com-batata-doce.html>