

CHÃ DE FORA ASSADO COM BATATINHAS E COGUMELOS

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de chã de fora
- 1/2 xícara de vinho tinto
- 2 xícara de água
- 3 folhas de louro
- 2 colheres de sopa salsinha picadinha
- 2 cebolas grades picadas
- 3 dentes de alho amassados
- 2 colheres de sopa de ervas finas (opcional)
- 1/2 kg de batatinhas
- 250 gramas de cogumelos
- 10 azeitonas para rechear
- 50 g de bacon cortados em cubinhos para rechear
- 200 g de linguiça (fina) para rechear
- Sal a gosto (eu coloco 1 colher de sopa para cada kg de carne)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Arrume as fatias do chá de fora no centro de um pirex, ao lado e ao redor, arrume as batatinhas. Deixe reduzir um pouco o molho, acrescente os cogumelos e jogue por cima das fatias de chã de fora e batatinhas. Leve ao forno por uns 15 minutos ou até que as batatinhas fiquem coradinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49120-cha-de-fora-assado-com-batatinhas-e-cogumelos.html>