

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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