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