

SALSICHÃO COM LEGUMES

INGREDIENTES

8 salsichões (borussia)
2 batatas inglesas rosa
1 cebola grande
2 tomates sem pele
1 chuchu
1 abobrinha verde
1 berinjela
1 pimentão amarelo ou vermelho
1 batata doce
1 cenoura média
sal e pimenta a gosto
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda com água, cozinhe as batatas inglesas, a batata doce e a cenoura por uns 10 minutos

Deixe esfriar e corte a cenoura ao meio e depois em tiras da grossura de um dedo

Faça o mesmo com as batatas

Corte da mesma maneira (em tiras) o chuchu, a abobrinha, a berinjela e o pimentão (se quiser, retire a casca do pimentão)

Corte a cebola e os tomates em 4 partes

Coloque todos os vegetais em uma travessa funda e grande, salgue e apimente a gosto

Regue com azeite como se fosse uma salada

Deixe a mistura tomar gosto por uns 30 minutos

Em uma assadeira grande, disponha os salsichões e em volta os vegetais pré

Cubra a forma com papel alumínio deixando

Leve ao forno preaquecido, em fogo baixo por uns 40 minutos ou até observar que os salsichões estejam bem cozidos

Retire o papel alumínio e deixe dar uma dourada nos salsichões

Sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12109-salsichao-com-legumes.html>