

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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