

# UMA AVÓ ITALIANA ME ENSINOU ESTA RECEITA ANTIGA: A REFEIÇÃO MAIS DELICIOSA!

## INGREDIENTES

Ingredientes:

4 ovos

200 g de creme de leite

1 tomate picado

500 g de batata inglesa (batatinha)

2 linguiças tipo calabresa

Queijo ralado a gosto

Cebolinha picada a gosto

Sal, pimenta-do-reino, orégano e páprica a gosto

Azeite extravirgem ou óleo vegetal

Molho:

3 colheres (sopa) bem cheia de creme de leite

2 colheres (sopa) bem cheia de maionese

1 pepino japonês

3 dentes de alho

Endro a gosto - opcional

## MODO DE PREPARO

<h2>Modo de preparo</h2>

<ol>

<li>Coloque os ovos em um recipiente, o creme de leite e bata bem até incorporar e ficar uma mistura homogênea.</li>

<li>Na sequência, adicione a cebolinha picada a gosto, o tomate picado e tempere com uma pitada de sal.</li>

<li>Após cada adição, dê uma misturada rápida.</li>

<li>Agora, descasque as batatas, corte-as em fatias e distribua numa assadeira - utilize, se possível, uma marinex.</li>

<li>Caso não tenha, pode usar uma forma de assar bolo, aquelas de alumínio.</li>

<li>Tempere as batatas com sal, pimenta-do-reino, orégano, páprica a gosto e um fio generoso de azeite ou óleo.</li>

<li>Corte as linguiças tipo calabresas em fatias ou cubinhos, como desejar, e espalhe-as sobre a batata

temperada.</li>

<li>Despeje a mistura de ovos e creme de leite por cima, cubra com queijo ralado e asse em forno preaquecido 180º por 20 minutos.</li>

<li>Enquanto isso, prepare o molho.</li>

<li>Em um recipiente coloque o creme de leite, a maionese, tempere com uma pitada sal, pimenta a gosto e misture bem.</li>

<li>Pique o endro, acrescente no molho e misture novamente.</li>

<li>Rale o pepino e o alho na parte mais fina do ralador, incorpore no molho e misture.</li>

<li>Assim que a primeira receita estiver assada, corte em pedaços (igual lasanha) e sirva com o molho por cima.</li>

<li>Faça essa finalização no prato, afinal, se alguém não gostar de molho, também poderá saborear a receita.</li>

<li>Além disso, você pode preparar outro molho de sua preferência para acompanhamento. Sinta-se à vontade para inovar</li>

</ol>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15748-uma-avo-italiana-me-ensinou-esta-receita-antiga-a-refeicao-mais-deliciosa.html>