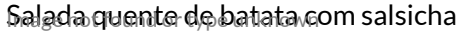
Salada quente de batata com salsicha

www.receitasdafia.com/receitas/salada-quente-de-batata-com-salsicha

Está sem tempo e precisa de uma receita leve e deliciosa? Confira essa receita!



30 min 4 porções

Ingredientes

- 1kg de batatas lavadas
- 4 colheres de sopa de azeite
- 3 cebolas picadas
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 16 salsichas cozidas
- 4 ovos cozidos
- 1/2 xícara de chá de cebolinha verde picada
- 1 colher de sopa de mostarda
- Sal e pimenta a gosto
- Torradas, pães e mostarda para acompanhar

Modo de Preparo

1. Corte as batatas em cubos grandes e cozinhe em água com sal até ficarem bem macias.
2. Em uma frigideira, aqueça o azeite em fogo médio, frite as cebolas até murchar , logo após adicione o vinagre.
3. Coloque as batatas escorridas em uma tigela e despeje as cebolas.
4. Acrescente as salsichas cortadas em 3 e tempere com sal e pimenta.
5. Coloque os ovos cozidos cortados em 4, em seguida a cebolinha e a mostarda.
6. Sirva quente com torradas, pães e mostarda a parte.