

SALSICHAS FRESCAS COM MOLHO DE LEITE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

4 salsichas frescas
1 colher de sopa de creme vegetal ou margarina
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de polpa de tomate
30 ml de vinho branco
1 colher de chá rasa de farinha maizena
200 ml de leite
1 colher de chá de manteiga
3 ovos
1 raminho de salsa picada
Sal q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos
Custo: 2.80 € | Custo por pessoa: 1.40 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/salsichas-frescas-molho-leite-33048/>

PREPARAÇÃO

1. Dissolva a farinha maizena num pouco de leite.
2. Numa frigideira leve ao lume o creme vegetal e deixe aquecer.
Frite as salsichas de ambos os lados até ganhar cor e sem deixar queimar o creme vegetal.
3. Na frigideira, junte a polpa de tomate e a mostarda.
Aos poucos e enquanto mexe, adicione o vinho branco.
Misture também a farinha dissolvida no leite e o restante leite.
Mexe e deixe cozinhar em lume brando durante 10 minutos.
4. Entretanto, parte os ovos para uma tigela e tempere-os com sal.
Mexe muito bem com um garfo.
Por fim, adicione um pouco de salsa picada e mexa.
5. Numa outra frigideira, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer.
Adicione os ovos e mexa com uma colher até que fiquem bem mexidos e passados.
Quando as salsichas estiverem bem cozinhadas está pronto a servir.
Sirva este prato acompanhado de puré de batata.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!