

SALSICHAS FRESCAS NO FORNO COM COUVE SALTEADA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 kg de salsichas frescas
1 colher de chá bem cheia de massa de pimentão
200 ml de vinho branco
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola cortada ao meio
2 dentes de alho
60g de bacon
1 kg de couve lombarda cortada em juliana grossa
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 6.50 € | Custo por pessoa: 1.63 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/salsichas-frescas-no-forno-couve-salteada-38605/>

PREPARAÇÃO

1. No liquidificador coloque 1 dente de alho, meia cebola cortada em pedaços, a massa de pimentão, o vinho branco e 200 ml de água.
Triture tudo muito bem até que fique um molho.
2. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque metade do molho e as salsichas.
Tempere com pimenta e misture tudo bem.
Enrole as salsichas e faça um caracol.
Prenda as salsichas com 2 espetos grandes.
Regue-as com o restante molho e metade do azeite.
Leve ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe assar durante 30 minutos.
3. Entretanto, faça a couve.
Na picadora, coloque a restante cebola cortada em pedaços, o outro dente de alho e o bacon cortado em pedaços.
Triture tudo até que fique um pasta.
4. Num tacho largo, leve ao lume o restante azeite e deixe aquecer.
Junte a mistura do bacon com a cebola e deixe fritar um pouco.
Caso o refogado esteja muito seco, adicione mais um pouco de azeite.
Junte a couve bem lavada e escorrida aos poucos e entre cada adição misture bem com o bacon.
Tempere com sal e pimenta.
Deixe saltear em lume forte durante 10 minutos.
Quando a couve estiver bem seca, retire-a.
5. A meio do tempo, vire as salsichas.
Quando estiverem douradinhas, retire-as.
Acompanhe as salsichas com a couve salteada e se quiserem, um pouco de arroz de manteiga.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com