

SALSICHAS RECHEADAS COM QUEIJO CHEDDAR E MAÇÃ



INGREDIENTES

- 6 SALSICHAS ALEMÃS
- 175 ML DE PÃO RALADO CASEIRO
- 125 ML DE MAÇÃ PICADA
- 1 1/2 CEBOLAS PICADAS FINAMENTE
- 1 COLHER DE SOPA E MEIA DE MOSTARDA DIJON
- 1 COLHER DE SOPA DE MOLHO DE CHURRASCO
- 175 ML DE QUEIJO CHEDDAR EM PEDAÇOS

CONFEÇÃO

1. Envolve o pão ralado com a maçã, a cebola, a mostarda e o molho de churrasco até estarem bem unidos.

2. Corte as salsichas em quase todo o comprimento, para que fiquem planas e abertas como um livro.

3. Divida a mistura de pão ralado uniformemente pelas salsichas.

4. Ligue o grelhador. Selecione o programa de Salsichas e pressione ok.

5. Unte generosamente as placas com óleo em spray.

6. Quando a luz roxa parar de piscar, abra o grelhador, disponha as salsichas e baixe a tampa.

7. Cozinhe até a luz indicadora mudar para vermelho. Retire cuidadosamente as salsichas do grelhador e polvilhe com queijo. Sirva com mostarda a acompanhar.
