

SALSICHAS RECHEADAS COM QUEIJO CHEDDAR E MAÇÃ



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.

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