LINGUIÇA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

1 kg de linguiça de porco caseira

farinha de trigo para empanar

farinha de rosca para empanar

2 ovos batidos

600 ml de molho de tomate

300 g de mussarela ralada

orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Desfaça a linguiça da tripa

Separe 10 porções

Faça bolas e amace formando hamburguers

Passe na farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca

Frite em óleo quente

Seque em papel toalha

Coloque molho em uma assadeira e reserve um pouco para finalizar

Distribua as frituras em cima do molho, cubra com o restante do molho

Faça montinhos de mussarela ralada em cima de cada hamburguer e salpique orégano

Leve ao forno até derreter a mussarela

Sirva com arroz branco e salada de sua preferencia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12749-linguica-a-parmegiana.html