# LINGUIÇA NO PÃO

## INGREDIENTES

5 linguiças toscana

1 xícara parmesão ralado

200 g requeijão

1/2 cebola cortada em cubos

2 dentes de alho

4 pães franceses

50 g de bacon em cubos

150 g de mussarela ralado

cheiro-verde, pimenta e temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Comece retirando a pele das linguiças e reserve

m uma frigideira no fogo médio, frite os cubos de bacon

Junte as linguiças e os temperos e refogue bastante

Coloque o alho, a cebola e dê mais uma bela dourada em tudo

Desligue o fogo e junte a mistura o queijo parmesão e o requeijão

Misture tudo muito bem e reserve

Abra os pães de acordo com o seu gosto

Tire um pouco do miolo e recheie os pães com todo a mistura reservada

Disponha

Leve ao forno por pelo menos 20 minutos ou até dourar completamente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1589-linguica-no-pao.html