

CUIABANA DE FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de linguiça cuiabana
- 6 batatas grandes
- 3 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a linguiça em uma assadeira.

Acrescente as batatas, cortadas em rodela grossas.

Leve ao forno preaquecido e vá regulando a temperatura, entre alta e média.

Vire a linguiça, para dourar dos dois lados.

Quando estiver quase no ponto (dourada), coloque o creme de leite e deixe secar levemente.

Sirva ainda quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16063-cuiabana-de-forno.html>