

## 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 rodelas 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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