

LINGUIÇA ASSADA (FORNO)

INGREDIENTES

1 kg de linguiça ou a quantidade de sua preferência

1 cebola grande cortada em tiras grossas

3 tomates sem sementes cortados em tiras grossas

3 batatas grandes cortadas em tamanho médio

azeite

sal, pimenta, orégano e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Fervente a linguiça.

Cozinhe as batatas com sal até que fiquem macias.

Escorra e tempere com pimenta a gosto.

Depois de ferventadas as linguiças, escorra e as doure em uma frigideira.

Acomode a linguiça, as batatas e a cebola já picada em uma assadeira e regue com azeite.

Leve ao forno a 220° C por 30 minutos.

Depois do tempo marcado, abra o forno e acrescente os tomates já temperados com sal, pimenta e orégano a gosto.

Volte ao forno por 20 minutos, aumente a temperatura para 250° C e deixe mais 10 minutos.

Retire do forno e salpique salsinha a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20707-linguica-assada-forno.html>