

LINGUIÇA AO VINHO

INGREDIENTES

1 kg de linguiça de porco

1 copo de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

Escolha uma linguiça de boa qualidade.

Coloque em um tabuleiro e leve ao forno preaquecido.

Regue ,aos poucos, com o vinho.

Espete para que o vinho entranhe e deixe no forno até que a linguiça fique dourada, ao ponto.

Sirva como complemento para aperitivos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23205-linguica-ao-vinho.html>