

EMPADINHA DE LINGUIÇA, RECHEADA COM OVO E QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de linguiça toscana

3 ovos cozidos

alho a gosto

1 cebola picada

salsa a gosto

queijo minas padrão

MODO DE PREPARO

Coloque as linguiças em uma panela com água e cozinhe.

Bater as linguiças cozidas, com o alho em um mixer ou liquidificador.

Depois de batido, misture a cebola picada e a salsa.

Corte os ovos em 4 pedaços, cada um.

Coloque a linguiça em uma forma de empada ou cupcake, coloque um pedaço de ovo, queijo e feche como se fosse uma empada, com mais linguiça.

Leve ao fogo por 20 minutos, com papel alumínio.

Depois tire e deixe mais 10 minutos sem o papel.

Obs: Servi com suflê de couve-flor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28585-empadinha-de-linguica-recheada-com-ovo-e-queijo.html>