

LINGUIÇA COM LEGUMES AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de linguiça toscana

1 envelope de sazon vermelho

300 g de vagem

3 batatas médias picadas em pedaços médios

3 cenouras cortadas em "palitos" grossos

1 cebola grande cortada em pedaços médios

1 maço de cebolinha

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe, separadamente, os legumes já picados (menos a cebola) com água e sal, porém, deixe-os meio "durinhos", pois, irão terminar o cozimento no forno.

Ao retirar os legumes do cozimento, escorra a água e reserve somente os legumes.

Cozinhe as linguiças inteiras por, aproximadamente, 8 à 10 minutos, somente para dar uma leve cozida.

Após a linguiça estar cozida, corte-a ao meio (de comprido, em duas partes).

Regue um tabuleiro com bastante azeite.

Acomode as linguíças, os legumes e a cebola no tabuleiro.

Regue com mais azeite.

Salpique o envelope de sazon por cima de tudo.

Leve ao forno por, aproximadamente, 25 à 30 minutos, ou até os legumes estarem macios e a linguiça dourada.

Após retirar do forno, decore com a cebolinha picada.

Não precisa utilizar papel alumínio.

Sirva com arroz branco e salada.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29552-linguica-com-legumes-ao-forno.html>