

PORCUS IN HEAVEN

INGREDIENTES

500 g de linguiça (pode substituir por lombo moído)

suco de 1 limão

1 pimenta dedo-de-moça picada

5 dentes de alho moídos

1/2 cebola picada

salsinha e cebolinha à gosto

1/4 de xícara de vinho branco

4 colheres de mostarda

5 colheres (chá) de farinha de rosca para dar liga

4 fatias de mussarela

4 batatas (opcional)

2 cenouras (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture todos os ingredientes menos a mussarela, a batata e a cenoura.

Divida a "massa" em 4 partes e faça almôndegas grandes.

Em seguida achate-as como hambúrgueres.

Cubra com a mussarela e leve ao forno a 190°C por 20 minutos em sacos de assa fácil ou cubra a assadeira com papel alumínio.

Descasque as batatas e as cenouras, pique em pedaços não muito grandes e coloque para assar junto com os Porcus in Heaven.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30392-porcus-in-heaven.html>