

LINGUIÇA ABERTA GRATINADA

INGREDIENTES

- 6 linguiças toscana
- 1 cebola roxa grande
- 1 tomate italiano maduro
- 1 pimentão amarelo pequeno
- 1 sachê ou lata de molho de tomate (340 gramas)
- 100 g de queijo prato ralado
- Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola roxa em rodela e distribua no fundo de uma travessa.

Corte as linguiças no sentido longitudinal, abrindo-as sem deixar separar os lados.

Corte o tomate e o pimentão em cubos pequenos e distribua em cima das linguiças.

Regue com o molho de tomate, polvilhe o queijo prato ralado e o orégano ao final.

Preaqueça o forno por 10 minutos e leve a travessa para assar por 40 minutos a 220°C (O tempo vai depender da eficiência de cada forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35498-linguica-aberta-gratinada.html>