

CASSAROLA DE LINGUIÇA E LEGUMES

INGREDIENTES

- 5 linguiças grandes de porco
- 2 cenouras médias cortadas grosseiramente
- 2 talos de salsão cortados grosseiramente
- 1/2 cebola cortada grosseiramente
- 1 batata média cortada grosseiramente
- 4 dentes de alho grande picados
- 4 cogumelos frescos cortados em quatro
- 1/2 pimentão verde ou vermelho cortado em tiras
- 1 colher de sopa de mostarda Dijon
- 2 colheres de sopa de molho inglês
- 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico (opcional)
- 1 colher de sobremesa de coentro seco
- 3 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 1/2 colher de café de pimenta caiena (opcional mas fica mais gostoso se adicionar)
- Um punhado de salsinha picada
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Comece dourando as linguiças numa frigideira, doure em ambos os lados mas não cozinhe completamente pois irão terminar de assar no forno. Quando estiverem douradas retire do fogo e corte pela metade, reserve.

Corte todos os legumes, preferencialmente do mesmo tamanho e coloque-os num refratário.

Adicione o restante dos temperos com exceção da salsinha.

Misture tudo muito bem e coloque no forno preaquecido coberto com papel alumínio a 220°C por 45 minutos.

Depois que os legumes estiverem assados, arranje as linguiças por cima e volte ao forno por mais 30 minutos.

Quando sair do forno salpique salsinha e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38620-cassarola-de-linguica-e-legumes.html>