

LINGUIÇA CALABRESA COM BATATAS

INGREDIENTES

2 linguiças calabresas

1 kg de batata inglesa

queijo ralado a gosto

sal a gosto

margarina para untar a assadeira

MODO DE PREPARO

Faça cortes nas laterais da linguiça e coloque na forma já untada com a margarina.

Corte a batata(crua) em rodela não muito grossas.

Coloque na forma junto com a linguiça distribuindo bem pela assadeira.

Coloque sal sobre as rodela de batata.

Feche a assadeira com papel alumínio sem deixar aberturas.

Leve ao forno médio por 50 minutos.

Tire do forno, retire o papel alumínio e espalhe o queijo ralado e deixe por mais 5 a 10 minutos.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41009-linguica-calabresa-com-batatas.html>