LINGUICINHA DIFERENTE COM QUEIJO

INGREDIENTES

6 gomos de linguicinha a sua preferência (pode ser toscana, de frango, temperada)

3 fatias de queijo (usei o prato, mas fica bom com outros queijos também)

Orégano o quanto baste

MODO DE PREPARO

Tire a casca da linguicinha, corte-a e abra ao meio.

Coloque a linguicinha aberta em uma chapa par fritar, pode fazer em um grill, chapa ou até na frigideira.

Dê uma apertadinha com um garfo na linguicinha para ela se espalhar e ficar mais fininha.

Aguardo o primeiro lado dourar.

Após dourar um lado, vire-as para dourar o outro lado.

Quando estiver quase pronto o segundo lado coloque meia fatia de queijo sobre cada pedaço de linguicinha.

Salpique orégano sobre o queijo.

Aguarde o queijo derreter e sirva.

Pode ser usada como um aperitivo antes do almoço fazendo-a picadinha.

Pode acompanhar um arroz e salada.

Pode comer com pão;

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43798-linguicinha-diferente-com-queijo.html