

LINGUIÇA DE FRANGO AO FORNO

INGREDIENTES

1/2 kg de linguiça fina de frango
3 tomates
1 cebola media
4 batatas medias
4 mandioquinhas
salsa e cheiro verde a gosto
pimenta-do-reino e cominho a gosto
2 colheres de maionese
quanto baste de sal
orégano para salpicar

MODO DE PREPARO

Ferva as linguiças por aproximadamente 10 minutos (reserve).

Cozinhe as batatas e mandioquinhas até ficarem macias (reserve).

Corte as batatas e mandioquinhas em pedaços pequenos, faça uma mistura com elas e a maionese.

Feito isso adicione as linguiças , a cebola cortada em rodela e o tomate. Salpique com os ingredientes secos e por último salpique o orégano.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45883-linguica-de-frango-ao-forno.html>