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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45883-linguica-de-frango-ao-forno.html