CHUCHU RECHEADO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

3 chuchus

Linguiça de sua preferência

Cebola

Alho

Sal e pimenta a gosto

Azeite de oliva

Ervas de sua preferencia

MODO DE PREPARO

Higienize os chuchus com água corrente e remova a casca

Divida o chuchu

Com uma colher, raspe o centro para que possa colocar o recheio posteriormente

Em uma panela, ferva os chuchus até que fiquem no ponto de sua preferência

Remova e reserve

Em uma panela, cozinhe o que foi raspado do chuchu com alho, azeite e cebola

Posteriormente, corte a linguiça em rodelas e acrescente ao cozido

Adicione sal e pimenta a gosto

Deixe cozinhar por 10 minutos

Posicione os chuchus em uma forma e adicione o cozido em cada um

Adicione em uma pequena dose um pouco de azeite

Deixe no forno a 210 a 240 ºC por um período de 10 a 20 minutos

Sirva junto com alguma guarnição que você goste como arroz ou macarrão bolonhesa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4655-chuchu-recheado-com-linguica.html