LINGUIÇA DE FRANGO NO FORNO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

500 g de linguiça de frango

200 g de queijo mussarela fatiada

200 g de apresuntado de peru

1 cebola grande fatiada

150 g de azeitona

1 caixa de creme de leite

1 copo de leite

1 colher de maisena

1 e 1/2 colheres de margarina

1 tablete de caldo de galinha

orégano a gosto (opcional)

azeite para regar

MODO DE PREPARO

Ferva as linguiças depois corte no sentido do comprimento ou em rodelas e reserve.

Para o creme branco derreta a margarina e vá acrescentando o creme de leite, o leite com a maisena misturada e depois o caldo de galinha misture até formar o creme ou faça como for de seu costume.

Em um refratário distribua em camadas as linguiças e o apresuntado com as cebolas, regue com o azeite, espalhe o queijo e as azeitonas e despeje o molho branco.

Salpique o orégano e leve ao forno por cerca de 20 a 30 minutos, dependo de cada forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47807-linguica-de-frango-no-forno-ao-molho-branco.html