LINGUIÇA RECHEADA

INGREDIENTES

6 gomos de linguiça suína

1 sachê de massa de tomate

5 batatas médias

1 gomo de calabresa

1 cebola grande

500 gramas de muçarela ralada

MODO DE PREPARO

Na pressão, cozinhe as batatas (descascadas) e a calabresa por 3 minutos

Corte a calabresa e a batata em rodelas grossas, em seguida forre o fundo de um refratário com a batata, a cebola (cortada em rodelas) e a calabresa

Abra a linguiça no meio, tire um pouquinho da carne e coloque a muçarela ralada dentro

Coloque as linguiças sobre as batatas, em seguida jogue o molho de tomate por cima de tudo

Cubra o refratário com o restante da muçarela e leve ao forno em 180°C por 30 minutos ou até que a linguiça esteja cozida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5843-linguica-recheada.html