LINGUIÇA ASSADA COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de linguiça toscana

4 batatas grandes cortadas como preferir

2 colheres de margarina

2 colheres de maionese bem cheias

1 cebola grande cortada em rodelas grossas e depois ao meio

2 tomates cortados em rodelas e temperados com uma pitada de sal.

1 cenoura cortada em rodelas

Bacon

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as linguiças, coloque em um refratário e leve ao forno a 250°

Cozinhe as batatas e a cenoura com água e sal até que fiquem levemente cozidos

Quando as batatas estiverem prontas, escorra, adicione as cebolas, a margarina e a maionese e misture

Frite o bacon até dourar e reserve (eu uso em cubinhos)

Retire as linguiças do forno e jogue a mistura por cima, os tomates vc acomoda no fundo do refratário

Cubra com papel alumínio e deixe assar por 1 hora

Depois desse tempo retire o papel alumínio e deixe dourar, quando estiver quase no ponto jogue o bancon já fritos por cima e deixe por 10 minutos

Agora é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6542-linguica-assada-com-legumes.html