LINGUIÇA PIZZAIOLO NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

500 g de linguiça de pernil fina (com ou sem pimenta)

50 g de provolone em cubos

50 g de mussarela em cubos

50 g de queijo prato em cubos

1/2 tomate em rodelas

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Faça um caracol com a linguica e prenda com um palito

Leve a churrasqueira no braseiro médio por 15 minutos

Vire a linguiça e deixe por mais 15 minutos

Coloque os queijos picados e abafe com uma tampa para derreter, por 5 minutos

Destampe, coloque os tomates e o orégano e feche novamente por mais uns 3 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6982-linguica-pizzaiolo-na-churrasqueira.html