LINGUIÇA TOSCANA COM BATATA GRATINADA NO FORNO

INGREDIENTES

500 g de linguiça toscana

2 batatas inglesas fatiadas

queijo parmesão a gosto

queijo mussarela picado a gosto

2 colheres de extrato de tomate

2 colheres de maionese

1 fio de azeite

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em travessa coloque um fio de azeite e as linguiças lado a lado com um corte ao meio

Coloque maionese nos cortes

Polvilhe o queijo parmesão ralado e o queijo mussarela picado

Adicione o orégano

Coloque as batatas ao redor da travessa

Despeje o extrato de tomate por cima e leve para assar por 40 minutos

30 minutos coberto com papel alumínio e 10 minutos sem

E é só se deliciar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7994-linguica-toscana-com-batata-gratinada-no-forno.html