

LINGUIÇAS RECHEADAS E ASSADAS COM BATATAS

INGREDIENTES

linguiças a gosto
2 batatas picadas em rodela
1 colher de maionese
1 colher de mostarda
2 dentes de alho amassados
1/2 limão
orégano a gosto
chimichurri a gosto
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as linguiças
Faça um corte no meio delas e coloque em uma assadeira
Em um recipiente, misture a maionese, a mostarda, o chimichurri, alho e o limão
Em seguida, coloque no meio das linguiças
Cozinhe as batatas uns 5 minutos em água fervente e coloque na assadeira
Salpique o orégano e regue com azeite
Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno a 200
Após isso, retire o papel alumínio, e deixe até secar a água e dourar as batatas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12525-linguicas-recheadas-e-assadas-com-batatas.html>