

LINGUIÇA DE FRANGO PARA APERITIVO

INGREDIENTES

500 g de frango moído (peito ou sobrecoxa desossada)

8 fatias de pão de forma

3 dentes de alho picados

1 cebola média picada

1/2 xícara (chá) de leite

1 pimenta vermelha sem sementes, picada

1 colher (sopa) de óleo

sal, pimenta-do-reino e salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda, misture o frango, o sal, a pimenta e a salsinha

Bata no liquidificador o leite, o pão esmigalhado, o alho, a cebola, a pimenta e o óleo até ficar homogêneo

Despeje a mistura sobre o frango e amasse com as mãos até formar uma liga

Modele 6 linguças e embrulhe cada uma em filme plástico, formando um rolinho bem firme

Cozinhe as linguças em uma panela com água fervente por 12 minutos

Retire da panela e desembulhe do filme plástico

Sirva como aperitivo com fatias de pão torrado

Pode ser servido quente ou frio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2245-linguica-de-frango-para-aperitivo.html>