

LINGUIÇA RECHEADA

INGREDIENTES

6 gomos de linguiça suína
1 sachê de massa de tomate
5 batatas médias
1 gomo de calabresa
1 cebola grande
500 gramas de muçarela ralada

MODO DE PREPARO

Na pressão, cozinhe as batatas (descascadas) e a calabresa por 3 minutos

Corte a calabresa e a batata em rodela grossas, em seguida forre o fundo de um refratário com a batata, a cebola (cortada em rodela) e a calabresa

Abra a linguiça no meio, tire um pouquinho da carne e coloque a muçarela ralada dentro

Coloque as linguiças sobre as batatas, em seguida jogue o molho de tomate por cima de tudo

Cubra o refratário com o restante da muçarela e leve ao forno em 180°C por 30 minutos ou até que a linguiça esteja cozida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5843-linguica-recheada.html>