

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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