

LINGUIÇA DE FRANGO NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de linguiça de frango
1/2 kg de batata
4 cebolas
1 colher (sopa) de orégano
1 colher de azeite
1 sachê de tempero pronto de carne
1/2 copo de vinagre

MODO DE PREPARO

Prepare os temperos em um copo e reserve
Em um refratário, coloque a linguiça e as batatas cortadas a gosto
Fure as cebolas com um garfo ou uma faca para o tempero penetrar
Coloque o tempero sobre as linguiças
Gratine no forno por 30 minutos ou até assar
Quando as linguiças estiverem douradas, coloque as cebolas cortadas por cima
Deixe no forno em fogo baixo até o cozinhar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8534-linguica-de-frango-no-forno.html>