

LINGUIÇAS RECHEADAS E ASSADAS COM BATATAS

INGREDIENTES

linguiças a gosto

2 batatas picadas em rodelas

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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