

LINGUIÇA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

1 kg de linguiça de porco caseira
farinha de trigo para empanar
farinha de rosca para empanar
2 ovos batidos
600 ml de molho de tomate
300 g de mussarela ralada
orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Desfaça a linguiça da tripa
Separe 10 porções
Faça bolas e amace formando hamburguers
Passe na farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca
Frite em óleo quente
Seque em papel toalha
Coloque molho em uma assadeira e reserve um pouco para finalizar
Distribua as frituras em cima do molho, cubra com o restante do molho
Faça montinhos de mussarela ralada em cima de cada hamburguer e salpique orégano
Leve ao forno até derreter a mussarela
Sirva com arroz branco e salada de sua preferencia

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12749-linguica-a-parmegiana.html>