

O MELHOR JEITO DE FAZER LINGUIÇA! COMO EU NÃO TIVE ESSA IDEIA ANTES? AMEI!

INGREDIENTES

06 gomos de linguiça toscana
03 tomates picadinhos s/ sementes
suco de meio limão
2 dentes de alho picadinhos
01 cebola média picadinha
01 colher de sopa de mostarda
pimenta do reino à gosto
orégano à gosto
200 g de requeijão cremoso
100 a 150 g de muçarela ralada
azeite (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque a linguiça em uma panela, cubra com água e coloque um pouco de vinagre.

Quando levantar fervura, deixe de 12 a 15 minutos. Reserve.

Em um recipiente coloque, tomate, cebola, alho e misture bem.

Adicione, mostarda, suco limão, requeijão cremoso e misture bem.

Acrescente, orégano, pimenta do reino e misture bem. Reserve.

Lave bem as linguiças, seque e espere esfriar.

Coloque um pouco de requeijão, como base, na assadeira, no local que você for colocar as linguiças em cima.

Corte a linguiça, no local mais estreito, sem chegar no final dela e coloque o recheio em cada uma.

Coloque as linguiças em cada base que você colocou o requeijão, sem deixar elas tombarem.

Adicione, muçarela ralada por cima, fio de azeite e leve ao forno pré-aquecido, 200 g, aproximadamente 25, 30 minutos ou até dourar.

Espere esfriar, corte e sirva à todos!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13892-o-melhor-jeito-de-fazer-linguica-como-eu-nao-tive-essa-ideia-antes-amei.html>