

LINGUIÇA AMERICANA, APRENDA A PREPARAR A LINGUIÇA MAIS DELICIOSA DO MUNDO!

INGREDIENTES

- 10 gomos de linguiça
- 2 batatas grandes cruas cortadas
- 1 colher de sopa de maionese
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 dente de alho espremido
- 1/2 limão espremido
- Orégano
- Folhas de louro
- Azeite

MODO DE PREPARO

Lave bem as linguiças e distribua todas em uma forma. Não precisa untar.

Faça cortes no meio de cada uma delas, tomando cuidado pra não abrir demais. Reserve.

Em um recipiente, misture a maionese, a mostarda, o alho e o limão. Mexa bem e depois passe esse molho dentro de cada linguiça.

Coloque as batatas em cada cantinho da forma, coloque as folhas de louro, polvilhe o orégano e finalize regando um pouco de azeite.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno em temperatura de 200° graus por 30 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe até a água secar e as batatas ficarem bem coradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14272-linguica-americana-aprenda-a-preparar-a-linguica-mais-deliciosa-do-mundo.html>