

LINGUIÇA DE FORNO RECHEADA, SEM DÚVIDAS A MELHOR LINGUIÇA DO MUNDO!

INGREDIENTES

1 kg Linguiça toscana
1 Cebola média picadinha
2 Tomate picadinhos
1 Pimentão pequeno picadinho
300gr Queijo Parmesão ralado
Vinagre
Pimenta do reino
1 Limão
Salsinha picada

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno a 200 graus. Abra as linguiças ao meio de modo que forme uma barca, não abrindo totalmente. Após cortar todas as linguiças, vamos preparar o vinagrete para o recheio. Em um vasilha, coloque o tomate, a cebola, o pimentão, o limão, um pouco de vinagre aproximadamente 2 colheres de sopa, um pouco de pimenta do reino. Feito isso pegue as linguiças e recheie todas com o vinagrete. Leve ao forno por aproximadamente 25 minutos, com 15 minutos de forno retire toda a água que solta, e com os 25 minutos você retira do forno novamente e coloque o queijo por cima, coloque a salsinha em cima do queijo. Leve ao forno mais uma vez para derreter o queijo e finalizar a receita. Pronto é só servir! Faça essa receita e sirva seus amigos e familiares. Tenho certeza que todos vão amar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://areceitadavez.com.br/receita/15121-linguica-de-forno-recheada-sem-duvidas-a-melhor-linguica-do-mundo.h
tml](https://areceitadavez.com.br/receita/15121-linguica-de-forno-recheada-sem-duvidas-a-melhor-linguica-do-mundo.html)