

# LINGUIÇA NO PÃO

## INGREDIENTES

5 linguiças toscana  
1 xícara parmesão ralado  
200 g requeijão  
1/2 cebola cortada em cubos  
2 dentes de alho  
4 pães franceses  
50 g de bacon em cubos  
150 g de mussarela ralado  
cheiro-verde, pimenta e temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Comece retirando a pele das linguiças e reserve  
em uma frigideira no fogo médio, frite os cubos de bacon  
Junte as linguiças e os temperos e refogue bastante  
Coloque o alho, a cebola e dê mais uma bela dourada em tudo  
Desligue o fogo e junte a mistura o queijo parmesão e o requeijão  
Misture tudo muito bem e reserve  
Abra os pães de acordo com o seu gosto  
Tire um pouco do miolo e recheie os pães com toda a mistura reservada  
Disponha  
Leve ao forno por pelo menos 20 minutos ou até dourar completamente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1589-linguica-no-pao.html>