

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>