

LINGUIÇA ASSADA COM LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 kg de linguiça toscana
- 4 batatas grandes cortadas como preferir
- 2 colheres de margarina
- 2 colheres de maionese bem cheias
- 1 cebola grande cortada em rodela grossas e depois ao meio
- 2 tomates cortados em rodela e temperados com uma pitada de sal.
- 1 cenoura cortada em rodela
- Bacon
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Lave bem as linguiças, coloque em um refratário e leve ao forno a 250°
- Cozinhe as batatas e a cenoura com água e sal até que fiquem levemente cozidos
- Quando as batatas estiverem prontas, escorra, adicione as cebolas, a margarina e a maionese e misture
- Frite o bacon até dourar e reserve (eu uso em cubinhos)
- Retire as linguiças do forno e jogue a mistura por cima, os tomates vc acomoda no fundo do refratário
- Cubra com papel alumínio e deixe assar por 1 hora
- Depois desse tempo retire o papel alumínio e deixe dourar, quando estiver quase no ponto jogue o bacon já fritos por cima e deixe por 10 minutos
- Agora é só servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6542-linguica-assada-com-legumes.html>