

# LINGUIÇA TOSCANA COM BATATA GRATINADA NO FORNO

## INGREDIENTES

500 g de linguiça toscana  
2 batatas inglesas fatiadas  
queijo parmesão a gosto  
queijo mussarela picado a gosto  
2 colheres de extrato de tomate  
2 colheres de maionese  
1 fio de azeite  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Em travessa coloque um fio de azeite e as linguiças lado a lado com um corte ao meio  
Coloque maionese nos cortes  
Polvilhe o queijo parmesão ralado e o queijo mussarela picado  
Adicione o orégano  
Coloque as batatas ao redor da travessa  
Despeje o extrato de tomate por cima e leve para assar por 40 minutos  
30 minutos coberto com papel alumínio e 10 minutos sem  
E é só se deliciar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7994-linguica-toscana-com-batata-gratinada-no-forno.html>