

LINGUIÇA DE FRANGO NO FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de linguiça de frango
- 1/2 kg de batata
- 4 cebolas
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 colher de azeite
- 1 sachê de tempero pronto de carne
- 1/2 copo de vinagre

MODO DE PREPARO

- Prepare os temperos em um copo e reserve
- Em um refratário, coloque a linguiça e as batatas cortadas a gosto
- Fure as cebolas com um garfo ou uma faca para o tempero penetrar
- Coloque o tempero sobre as linguiças
- Gratine no forno por 30 minutos ou até assar
- Quando as linguiças estiverem douradas, coloque as cebolas cortadas por cima
- Deixe no forno em fogo baixo até o cozinhar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8534-linguica-de-frango-no-forno.html>