

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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