



Linguiça Ervas Finas Sulita Com Legumes



Ingredientes

- 1 pacote Linguiça Ervas Finas Sulita
- 3 batatas cortadas em rodela 1cm aproximadamente
- 1 cebola cortada rodela 1cm aproximadamente
- Abobrinha italiana cortada em rodela de 1 cm aproximadamente
- 2 tomates em rodela 1cm aproximadamente
- Sal e Pimenta a gosto



Tempo de preparo:

50 min



Porção:

3 pessoas



Modo de Preparo:

1. Cortar cada gomo de linguiça Sulita em 3 partes e em uma assadeira, misturá-las com os legumes cortados.
2. Regar com um pouco com azeite de oliva, tomilho, alecrim fresco, orégano, sal e pimenta.
3. Levar para o forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.