



Linguiça Tomate Seco Sulita Recheada



Ingredientes

- 1 pacote Linguiça de tomate Seco Sulita
- 100g de queijo mussarela ralada
- 50g de requeijão ou cream cheese
- 30g de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de temperinho verde
- 1 colher de sopa de pimentão vermelho cortado em cubos
- Sal a gosto



Tempo de preparo:

45 minutos



Porção:

4 pessoas



Modo de Preparo:

1. Abra as linguiças ao meio de forma longitudinal, mas sem desgrudar das partes e reserve.
2. Em uma tigela, misture os queijos, requeijão, pimentão vermelho e sal a gosto, até todos os ingredientes se envolverem.
3. Em seguida, recheie as linguiças, colocando uma porção da mistura preparada em cada linguiça aberta.
4. Finalize com tempero verde picado e as leve para o forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dar o cozimento.
5. Pronto, já pode se deliciar!