



Swift



## GRATINADO DE LINGUIÇA DE FRANGO

 Nível Intermediário

 Rendimentos 4 porções

 Tempo de preparo 60 minutos

 Ocasião Dia a Dia

 Modo de preparo Forno

### INGREDIENTES

- 1 pacote (700g) de Linguíça de Frango Seara
- 1 buquê de couve-flor cortado em floretes grandes
- 2 xícaras (chá) de batata-bolinha com casca

- 2 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado
- 3 colheres (sopa) de azeite
- Sal e Pimenta Branca Swift a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Cozinhe em água as batatas por 10 minutos.
2. Na mesma panela adicione a couve-flor e cozinhe por mais 5 minutos.
3. Com um palito de dente espete as batatas para verificar se já estão macias.
4. Escorra e reserve.
5. Em uma frigideira aqueça o azeite e grelhe a linguiça de frango por 10 minutos em fogo baixo virando para dourar bem todos os lados.
6. Em seguida corte as linguiças em rodela com a espessura de um dedo.
7. Em uma assadeira disponha as rodela de linguiça a couve-flor e as batatas e finalize com o queijo parmesão.
8. Leve ao forno preaquecido a 180 °C para gratinar por 15 minutos ou até o queijo gratinar.

**DICA:** Sirva com salada de folhas com tomate.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Linguiça de Frango Swift



Mix de Pimentas Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)