



# Linguiça a Mineira

## Ingredientes:

- 1 Kg de lingüiça toscana
- 800 ml de leite integral
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 tabletes de caldo Knorr
- 1 lata de ervilha
- 60 gramas de Bacon picado bem miudinho
- 1 cebola média picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 50 gramas de queijo parmesão ralado

## Modo de Preparo:

- Coloque a lingüiça em uma panela, cubra com água, tampe e deixe cozinhar.
- Enquanto a lingüiça cozinha, prepare o molho branco. Derreta a duas colheres de margarina em uma panela. Acrescente a 2 colheres de farinha de trigo e mexa com uma colher de pau. Mexa até formar uma massa uniforme. A seguir, vá colocando o leite, em pequenas doses e continue mexendo até chegar a uma consistência de mingau. Depois, acrescente os 2 tabletes de Knorr e mexa até que os mesmos fiquem totalmente derretidos no molho branco. Desligue o fogo e deixe de lado.
- Coloque as duas colheres de sopa de azeite em uma panela e deixe aquecer.
- Pique o Bacon em pedacinhos bem pequenos.
- Frite o Bacon no azeite.
- Quando o Bacon estiver bem fritinho, acrescente a cebola picada e refogue a cebola no bacon. Quando a cebola estiver refogada, acrescente a ervilha, misture bem e despeje essa mistura no molho branco, misturando bem.
- Corte a lingüiça já cozida em rodela.
- Unte uma assadeira com azeite.
- Coloque as rodela de lingüiça na assadeira, cubra com o molho branco, polvilhe com o queijo parmesão e leve ao forno para gratinar.
- Pronto!!!
- Fácil, rápido e rende 12 porções.
- Bom Apetite!