ENSOPADO DE LINGUIÇA DE CHURRASCO COM BATATA-DOCE E MILHO

INGREDIENTES

6 linguiças de churrasco

1 espiga de milho cortada em pedaços

1 batata-doce cortada em cubos

3 dentes de alho grandes

1 cebola pequena picada

1 colher (sopa) de molho ou extrato de tomate

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

ervas a gosto

MODO DE PREPARO

Fervente as linguiças por alguns minutos para que saia um pouco da gordura

Reserve enquanto esfria.

Após esfriar, corte em rodelas.

Adicione a cebola na panela, com um fio de azeite e com a linguiça, comece a dourar em fogo médio

Adicione o alho ralado (picado ou batido), continue refogando até que doure mais um pouco,

Adicione o milho, a batata-doce, o molho de tomate, os temperos e um pouco de água

Abaixe o fogo e tampe a panela e deixe cozinhando em fogo bem baixo, mexendo de vez em quando, até que a batata e o milho estejam cozidos.

Se necessário, vá adicionando mais um pouco de água, sem excesso, apenas para ajudar no cozimento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13729-ensopado-de-linguica-de-churrasco-com-batata-doce-e-milho.html