

LINGUIÇA COM CARNE-SECA (FORRÓ DE 2)

INGREDIENTES

500 g de carne-seca limpa e dessalgada

500 g de linguiça calabresa sem pimenta sem pele e picada fina.

1 cebola grande cortada em juliene

1 tomate grande sem semente picado

manteiga quanto baste

salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a linguiça na manteiga até dourar

Coloque a carne-seca e refogue por 5 minutos

Acrescente a cebola e refogue até ficar transparente.

Acrescente o tomate, a salsa e a cebolinha

Mexa bem e cozinhe com a panela tampada em fogo baixo por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13733-linguica-com-carne-seca-forro-de-2.html>