

LINGUIÇA COM CARNE-SECA (FORRÓ DE 2)

INGREDIENTES

- 500 g de carne-seca limpa e dessalgada
- 500 g de linguiça calabreza 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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