

LINGUIÇA NO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

500 g de linguiça toscana
1 caixa de creme de leite
3 colheres cheias de requeijão
1 colher (sopa) de ketchup
1 colher (sopa) de mostarda
1 copo (americano) de leite integral
1/2 cebola picada
2 dentes de alho
Sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Retire a linguiça da "capa" que a envolve.

Em uma panela média, acrescente o azeite, a cebola, o alho e uma pitada de sal.

Adicione em seguida a linguiça e deixe fritar.

Quando a linguiça já estiver dourando, acrescente o creme de leite, o requeijão, a mostarda e o ketchup.

Assim que começar a engrossar, acrescente o leite.

Não pare de mexer e acrescente os temperos a gosto.

Deixe ferver e, quando ficar cremoso, desligue o fogo.

Sirva com arroz ou macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15610-linguica-no-molho-branco.html>