

# CALABRESA ACEBOLADA ESPECIAL

## INGREDIENTES

2 calabresas

2 cebolas grande

vinagre

tempero pronto de sachê do seu gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a calabresa em rodela.

Corte as cebolas em rodela e reserve.

Frite a calabresa em fogo médio com pouco óleo, pois a mesma irá soltar o seu próprio.

Mexe aos poucos para fritar dos dois lados até dourar, retire e reserve no prato.

Depois colocar as cebolas na mesma panela que fritou a calabresa, coloque duas colheres de vinagre e o sachê de sal temperado.

Vá mexendo até dourar a cebola e ficar com uma textura caramelizada, coloque junto com a calabresa e bom petisco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16122-calabresa-acebolada-especial.html>