

FORTAIA DE RADICCI DA VÓ IDA

INGREDIENTES

COZIMENTO:

Cozimento:2 colheres (sopa) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

COZIMENTO:

Cozimento:Em uma panela funda com água, acrescente 2 colheres (sopa) de sal e 1 colher (sopa) de açúcar e deixe ferver.

Acrecente os radiccis cortados em pedaços pequenos.

Cozinhe por uns 5 minutos.

Escorra a água e reserve.

FORTAIA:

Fortaia:Bata os ovos e acrecente o sal, a pimenta e o queijo colonial e misture tudo muito bem.

Acrecente o radicci cozido e misture tudo.

Em uma frigideira coloque o azeite de oliva e frite a linguiça cortada em cubinhos por alguns minutos.

Acrecente os ovos batidos misturados com o radicci.

Misture bem e deixe os ovos cozinarem.

Não deixe a mistura ficar seca.

retire do fogo e sirva em seguida com fatias de pão colonial tostadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17193-fortaia-de-radicci-da-vo-ida.html>