

LINGUIÇA FRITA COM MANTEIGA

INGREDIENTES

4 linguiças

óleo

1 copo de água

manteiga

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Unte uma panela com óleo.

Adicione os quatro pedaços de linguiça e leve ao fogo.

Coloque água aos poucos e vá virando a linguiça para ela dourar por inteiro.

Após a linguiça estar bem cozida, retire da panela e corte em pedaços menores.

Adicione uma colher (sopa) de manteiga e coloque em uma frigideira.

Vá mexendo para que a manteiga fique bem distribuída entre os pedaços de linguiça.

Adicione pimenta a gosto e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18051-linguica-frita-com-manteiga.html>