

LANCHINHOS DE LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

6 gomos de linguiça toscana de qualidade

1 ou 2 tomates picados

2 cebolas picadas

1 dente de alho picado

2 ou 3 colheres (sopa) de molho shoyu

2 colheres (sopa) de salsa picada

2 colheres (sopa) de cebolinha

3 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas

12 unidades de mini pão francês

azeite extravirgem a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Remova a pele das linguiças, esfarele e frite-as em sua própria gordura até que estejam bem douradas.

Junte as linguiças o tomate, a cebola e o alho e misture bem.

Depois acrescente o shoyu e refogue bem por 5 minutos.

Acrescente as azeitonas e misture bem.

Desligue o fogo e acrescente a salsa e a cebola, misture bem.

Acrescente o azeite e o orégano e misture bem.

Sem cortar os pães, retire com cuidado o miolo, cuidando para que um dos lados fique bem fechado.

Com o auxilio de uma colher pequena, recheie-os com uma porção do refogado de linguiça.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20494-lanchinhos-de-linguica-toscana.html>