

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 auxílio de uma colher pequena, recheie-os com uma porção do refogado de linguiça.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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