

CALABRESA LOUCA DO XITÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de linguiça calabresa em fatias bem finas

1 cebola grande (triturada)

250 g de molho (pré-cozido) de sua preferência

2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de orégano

1 sachê de sazón de legumes

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a calabresa durante 5 minutos aproximadamente, para tirar o excesso de sal e gordura e reserve.

Frite a cebola com manteiga até dourar, coloque a calabresa e deixa cozinhar por aproximadamente uns 5 minutos.

Em seguida, acrescente o molho e deixe cozinhar mais uns 5 minutos.

Desligue o fogo e acrescente o orégano.

Combina muito bem com pão francês, maionese e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23165-calabresa-louca-do-xitao.html>