

LINGUIÇA CALABRESA CREMOSA COM BACON

INGREDIENTES

3 gomos de linguiça calabresa

200 g de bacon

uma cebola pequena

azeitonas a gosto

1 copo grande de requeijão ou uma bisnaga

MODO DE PREPARO

Descasque os gomos da linguiça, corte-as ao meio e fatie pelo comprimento.

Frite até que doure e reserve.

Corte o bacon em cubinhos e frite, junte a cebola e deixe dourar.

Em seguida, junte as azeitonas picadas e cubra o fundo de um refratário com a linguiça.

Por cima, adicione a mistura do bacon com a cebola e a azeitona.

Vá adicionando, por cima, o requeijão com o auxílio de uma colher e leve ao micro-ondas.

Espere o requeijão derreter (se preferir, salpique queijo ralado por cima).

Fica uma delícia, simples e prática.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24091-linguica-calabresa-cremosa-com-bacon.html>