

BRUSCHETA DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

5 pães franceses para fazer a torrada (de preferência pão dormido)

1 pacote de linguiça de qualquer sabor

3 cenouras

1 e 1/2 cebola

queijo tipo ricota ou requeijão de ervas finas

sal

pimenta

orégano

MODO DE PREPARO

Corte os pães em torradas, passe um pouco de manteiga e orégano sobre o pão e leve ao forno por aproximadamente, 15 minutos.

Após pronto, reserve as torradas.

Desencapse a linguiça e leve à frigideira (sem óleo, sem azeite).

Deixe que ela cozinhe, quando ficar pronta reserve.

Rale as cenouras.

Pique a cebola em cubinhos e leve-a à frigideira com azeite.

Quando a cebola estiver douradinha, refogue a cenoura com uma pitada de sal e pimenta por uns 3 minutos.

Se quiser, faça um creme com a ricota.

Misture com azeite até dar um ponto cremoso.

Depois de pronto, passe o creme ou o requeijão de ervas finas sobre a torrada e acrescente a cenoura e a linguiça.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/25856-bruscheta-de-linguica.html>