

SALTEADO DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

500 g de linguiça de calabresa defumada cortada em rodelas

1/2 xícara de chá de bacon picado

300 g de cebola

2 envelopes de sazón vermelho

400 g de folhas de couve em tiras

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira grande em fogo alto.

Frite a linguiça, o bacon e as cebolas por, aproximadamente, 15 minutos.

Verifique se está dourado.

Junte o tempero sazón e a couve, refogue, mexendo sempre, por 3 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/28149-salteado-de-linguica.html>