

LINGUIÇA SIMPLES ESPECIAL

INGREDIENTES

1/2 aipim cortado em pequenos pedaços
3 batatas inglesas cortadas em pedaços médios
1 pacote pequeno de cogumelos fatiados grosseiramente
3 linguiças finas
1/2 lata de ervilha sem a água
4 dentes de alho
1/2 cebola
1/2 pimentão pequeno
1 tablete de caldo knorr de bacon ou de carne
1 sachê de sazón para legumes
2 colheres de massa de tomate
azeite para refogar
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas e o aipim, e acrescente o sachê do sazón, misture e reserve.

Corte as linguiças em fatias médias e reserve.

Corte os cogumelos e reserve.

Refogue no azeite, o alho, a cebola bem batida, o pimentão e o tablete de caldo knorr.

Acrescente a batata e o aipim, misture e coloque sal a gosto.

Acrescente a linguiça, a massa de tomate, misture e acrescente água apenas para amolecer o aipim e a batata.

Espere começar a ferver, aguarde 10 minutos, acrescente o cogumelo e misture.

Quando já estiver quase sem água, acrescente a ervilha e misture.

Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28590-linguica-simples-especial.html>