

CALABRESA AO MOLHO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 copo de água
- 500 g linguiça calabresa
- 1 cebola grande
- 4 colheres (sopa) óleo
- 4 colheres (sopa) extrato de tomate
- 2 colheres (sopa) creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a calabresa numa panela com o copo de água, espere ferver para retirar a gordura.

Escorra a calabresa e lave bem, reserve.

Na mesma panela, coloque a cebola cortada em rodela, o óleo e a calabresa, deixe ferver e toda a água da calabresa secar.

Tampe e espere uns 5 minutos.

Quando já estiver fritando a calabresa, acrescente o extrato de tomate, e o creme de leite.

Tampe e espere mais 5 minutos.

Pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28750-calabresa-ao-molho-simples.html>