

CAÇAROLA DE LINGUIÇA COM BATATA E OVOS

INGREDIENTES

5 pedaços de linguiça mista ou outra de sua preferência (usei a de churrasco)

2 batatas grandes cortadas em cubos e cozidas al dente

salsa e cebolinha picadas a gosto

4 ou mais ovos

5 azeitonas picadas

1 cebola picada

1 tomate grande picado

2 dentes de alho amassados

3 colheres de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as linguiças, coloque-as num pirex com água e leve ao micro-ondas em potência alta, por uns 5 minutos, depois escorra a água.

Deixe esfriar, retire a película protetora, pique-as em pedaços pequenos e reserve.

Numa caçarola ou uma forma redonda, coloque 2 colheres de azeite e frite o alho e a cebola.

Coloque o tomate, temperos verdes e azeitonas, deixe cozinhar por alguns minutos.

Misture as linguiças picadas e depois as batatas.

Coloque sal a gosto, mas com cuidado pois as linguiças já possuem.

Coloque então os ovos arrumando-os com harmonia.

Leve ao fogo até que os ovos fiquem cozidos.

Na hora de servir regue com 1 colher de azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28854-cacarola-de-linguica-com-batata-e-ovos.html>