

MOLHO DE LINGUIÇA DE PERNIL COM ABOBRINHA E MEL

INGREDIENTES

1/2 kg linguiça de pernil defumada cofril

1 abobrinha verde (japonesa)

8 folhas de manjeriço

1 pote de requeijão ou creme de leite

3 colheres de mel

tempero sazón do nordeste

1 molho de tomate pronto de manjeriço

4 dentes grande de alho

chimichurri

MODO DE PREPARO

Corte as linguiças em rodela e frite no azeite.

Quando começar a dourar coloque o alho em rodela.

Quando o alho começar a dourar coloque a abobrinha picada em cubos, logo após o molho e meio copo de água.

Em seguida acrescente dois sachês de sazón do nordeste e deixe ferver até a abobrinha ficar cozida ao dente.

Misture o mel, jogue um pouco de chimichurri, misture e feche com o requeijão cremoso ou o creme de leite.

Corrija o sal a gosto.

Ao servir jogue as folhas de manjeriço picadas sobre o prato servido com o molho.

Utilize como molho para massas, panquecas e outros.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30672-molho-de-linguica-de-pernil-com-abobrinha-e-mel.html>