

CHUCRUTE DE BERLIM À CANIATO

INGREDIENTES

- 2 kg de linguiça mista sem pele (usei da sadia)
- 1 linguiça calabresa sem pele e picada em cubinhos
- 7 cebolas brancas cortadas em cubos
- 9 tomates sem sementes e cortados em cubos
- 1 e 1/2 cabeça de alho fresco
- 300 g de bacon cortados em cubos
- 2 colheres de sobremesa de tempero baiano ou similar (sementes de cominho e coentro)
- sal a gosto, mas sem sódio, salsinha a gosto
- azeite de boa qualidade
- acompanha arroz branco e batatas

MODO DE PREPARO

Aqueça a panela com azeite e comece a fritar a linguiça.

Deixe começar a queimar no fundo da panela e acrescente a linguiça calabresa.

Quando estiver bem grudado no fundo acrescente o alho e deixe por uns 10 minutos, acrescente o bacon e deixe dourar.

Neste momento vai estar bem grudado no fundo, ótimo, acrescente 2 copos de água e tampe a panela para soltar todo este caldo, após uns 10 minutos o fundo da panela já estará limpo.

Acrescente as cebolas e mexa bastante, pois a cebola vai soltar um caldo e liberar as gorduras grudadas nas laterais e fundo da panela, deixe cozinhar sem a tampa.

Acrescente 2 colheres de sobremesa de tempero baiano e sal a gosto, desta receita usei sal da Sicília, mas pode ser qualquer sal sem sódio.

Quando os tomates começarem a murchar acrescente aos poucos os repolhos, sempre mexendo, para misturar ao composto e murchar.

Vá acrescentando os repolhos aos poucos para murchar e se misturar ao composto.

Quando os repolhos estiverem macios acrescente salsinha a gosto, e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30710-chucrute-de-berlim-a-caniato.html>