

LINGUIÇA

INGREDIENTES

3 linguiças toscanas

6 dentes de alho

1 colher de sopa de cebola

2 colheres de tomate

3 colheres de café de orégano

1 colher de café de pimenta-do-reino ou 2 colheres de molho de pimenta

sal a gosto

óleo

2 colheres de azeite

1/2 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Abra a capa da linguiça e reserve-a em um recipiente na geladeira.

Amasse os alhos, corte a cebola e o tomate e junte à linguiça antes reservada.

Tempere com o orégano e o sal. Se usar pimenta-do-reino esta é a hora de colocá-la.

Em uma panela, junte o óleo, o azeite e a manteiga.

Espere a manteiga derreter completamente, adicione a linguiça e cozinhe por 5 minutos em fogo alto.

Após isso, fogo médio. Se usar o molho de pimenta essa é a hora de colocá-lo.

Cozinhe até chegar ao ponto desejado.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30745-linguica.html>