

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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