

SALSICHINGA – SALSICHA COM PINGA

INGREDIENTES

500 g de salsicha picadinha em rodelas (não menores que 5 cm)

2 cebolas grandes cortada em rodelas grossas

4 dentes de alho amassados

1 tablete de caldo de picanha

1 cálice de pinga

2 colheres de óleo

Ervas e pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo numa panela grande e aqueça.

Acrescente o alho.

Acrescente o tablete caldo de picanha.

Mexa sempre.

Quando o alho começar a dourar, acrescente a salsicha.

Mexa para não deixar o alho grudar no fundo da panela.

Quando a salsicha já estiver dourada, acrescente o cálice de pinga, sempre mexendo.

Quando a pinga evaporar da panela, acrescente as rodelas de cebola.

Acrescente os demais temperos.

Quando a cebola dourar, desligue o fogo.

Sirva quente e acompanhado de uma bebida gelada (cerveja, suco, refrigerante, etc).

Porção para 4 pessoas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31618-salsichinga-salsicha-com-pinga.html>