

FRITADA DE SALSICHA COM LEGUMES

INGREDIENTES

500 g de salsicha em rodelas
3 colheres(sopa) de óleo
1 cebola picada
1 cenoura picada
2 abobrinha picada
1 lata de milho verde escorrido
1 vidro de palmito picado(300 g) ou champignon
1 tomate picado
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a salsicha em água fervente por 5 minutos. Escorra e reserve. Aqueça uma panela com óleo, em fogo médio e frite a cebola até murchar e ficar transparente.

Junte a cenoura, a abobrinha e frite por mais 3 minutos.

Acrescente a salsicha, o milho, o palmito (ou champignon), o tomate, sal, pimenta-do-reino e refogue por mais 5 minutos. Retire, se desejar decore com salsa. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34152-fritada-de-salsicha-com-legumes.html>