

# REFOGADO DE LINGUIÇA

## INGREDIENTES

- 1/2 xícara de bacon cortado em cubinhos
- 1/2 linguiça comum (colonial) sem pele picada
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 1 tomate sem semente cortado em cubinhos
- 1/2 colher de chá de orégano
- 2 xícara de repolho picado
- 2 xícara de couve picado
- Azeite para refogar

## MODO DE PREPARO

Numa frigideira com um pouco de óleo, frite o bacon e a linguiça. Acrescente a cebola e o alho e deixe dar uma refogada. Acrescente o tomate e o orégano e deixe murchar o tomate. Acrescente a couve e o repolho e deixe refogar por 5 minutos. Sirva quente com arroz e salada.

Não acrescente sal porque o bacon já é salgado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34281-refogado-de-linguica.html>