

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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