

# LINGUIÇA AO MOLHO DE TOMATE

## INGREDIENTES

500 g de linguiça  
3 tomates  
1/2 xícara de chá de coentro picado  
1/2 xícara de chá de salsa picada  
1/2 pimentão verde  
1 xícara de chá de cebolinha  
1 pitada de orégano  
1 tablete de caldo de bacon  
200 g de creme de leite  
2 colheres de sopa de azeite  
1 dente de alho

## MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite, doure o alho e a cebolinha.

Corte a linguiça em pedaços adicione e deixe fritar por 5 minutos.

Acrescente o coentro, a salsa, o pimentão e o orégano.

Bata no liquidificador os tomates em pedaços e o caldo de bacon, adicione na panela.

Quando abrir fervura coloque o creme de leite e deixe ferver por 15 minutos.

Sirva com o acompanhamento de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34388-linguica-ao-molho-de-tomate.html>