

LINGUIÇA NO BAFO

INGREDIENTES

5 linguiças à sua escolha

1/2 cebola grande cortada em rodela

2 colheres de sopa de água

1 colher de azeite

pimenta calabresa (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque as linguiças bem lavadas.

Coloque as cebolas em rodela, a água e por último o azeite.

Se preferir coloque algumas pimentas calabresas por cima da linguiças, não exagere.

Leve ao fogo baixo por 25 minutos na pressão.

Cuidado para não queimar, o fogo tem que ser bem baixinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36584-linguica-no-bafo.html>