

LINGUIÇA AO VINHO TINTO

INGREDIENTES

- 1 pacote de linguiça de carne de porco aproximadamente 500 g
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 1 xícara (chá) de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

Corte as linguiças de carne de porco em rodela e frite-as na própria gordura, retirando o excesso.

Junte as rodela de cebola e cozinhe até que murchem.

Adicione o vinho e abaixe o fogo.

Cozinhe por 10 minutos, para que as linguiças tomem gosto.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36791-linguica-ao-vinho-tinto.html>