

CEBOLADA DE BERBIGÃO

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de berbigão
3 cebolas médias
3 tomates maduros
4 dentes de alho
1 xícara de chá de azeite
salsa picada a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar o berbigão de molho cerca de 6 h para retirar a areia.

Lavar o berbigão em água corrente.

Cortar a cebola, as rodelas e picar o alho.

Levar ao fogo para refogar as cebolas e os alhos no azeite, quando começar a dourar junte o tomate picado.

Deixe cozinhar até ficar um molho espesso juntando em seguida o berbigão.

Tapar e deixar abrir, sempre em fogo brando até que abra tudo.

Servir com a salsa picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40306-cebolada-de-berbigao.html>