CALABRESA COM PIMENTÃO

INGREDIENTES

2 gomos de linguiça calabresa

4 pimentões verdes cortados em fatias finas

2 cebolas cortadas em rodelas finas

5 tomates maduros picados

uma pitada de sal

salsinha e cebolinha picadinhas a gosto

4 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Retire a pele da calabresa e corte em rodelas finas.

Em uma frigideira grande coloque o óleo para aquecer, coloque a calabresa para fritar mexendo sempre com colher de pau com cuidado para não esturricar.

Retire do fogo escorrendo o óleo e reserve.

No mesmo óleo que fritou a calabresa refogue o pimentão, junte a cebola e deixe refogar por uns 3 minutos.

Acrescente o tomate e mexa bem, junte o sal e espere formar um molho.

Coloque salsinha, cebolinha e a calabresa deixe ferver um pouco.

Se necessário acrescente um pouquinho de água.

Deixe esfriar e sirva com pão francês.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41208-calabresa-com-pimentao.html