

ENSOPADINHO DE LEGUMES, BACON E LINGUIÇA – MARMEATAS

INGREDIENTES

300 g de linguiça calabresa defumada – em rodela
200 g de bacon – em cubos médios
3 batatas – em cubos grandes
3 tomates – sem pele, com semente e cortados em pedaços grandes
1 cebola roxa – em cubos pequenos
1 alho poró – parte branca em rodela
2 alhos em cubos pequenos
½ maço de manjeriço roxo - rasgado
100 ml de vinho branco seco
500 ml de fundo escuro de porco ou caldo de bacon
1 sachê de ervas – louro, alecrim e salsa
10 ml de azeite aromatizado
Sal quanto baste
Pimenta mexicana quanto baste

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela grande em fogo brando, após estar bem quente, adicione o azeite e rodeie todo o fundo da panela.

Sue o alho e a cebola.

Adicione o bacon e a linguiça e espere os dois fritos mexendo bem a cada 2 minutos

Jogue o vinho e deglacie o fundo da panela, espere o vinho ser reduzido quase a secar

Abaixe o fogo para simmer (bem baixo) e adicione o alho poró, o tomate, a batata e o fundo ou caldo

Coloque o sachê e deixe cozer por 30min ou até a batata estar bem macia, mexa de 5 em 5 minutos.

Jogue o manjeriço roxo por cima e mexa bem, deixando cozer por mais 3 minutos

Acerte o sal, coloque a pimenta mexicana e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43942-ensopadinho-de-legumes-bacon-e-linguica-marmeatas.html>