NHOQUE DA CASA AO MOLHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:5 linguiças de churrasco

2 dentes de alho

óleo a gosto

1/3 de uma cebola

pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque o olho em uma panela bem quente em seguida a cebola e o alho bem picadinho.

Pegue a linguiça e esprema a ,e jogue fora o plástico que o a envolve.

Tire um pouco das gordurinhas que é aqueles negocinhos brancos.

Coloque as linguiças na panela e a pimenta calabresa e tire quando estiver quase queimando desligue imediatamente coloque os nhoques em um refratário e coloque o molho por cima e sirva-se.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44311-nhoque-da-casa-ao-molho-de-calabresa.html