

SALSICHA COM FEIJÃO E TOMATE

INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa de azeite doce
- 1 cebola pequena cortada em rodela
- 1 dente de alho
- 350 g de salsicha
- 1 caixa de feijão enlatado
- 1 caixa de grão de bico enlatado
- 2 caixas de tomate cereja enlatado
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de chá de basilicão
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 2 colheres de chá vinagre
- Sal e pimenta do reino à gosto

MODO DE PREPARO

- Em uma panela grande, aqueça o azeite doce e logo em seguida adicione a cebola.
- Antes que a cebola doure, acrescente o alho e depois as salsichas cortadas em rodela.
- Enquanto isso escorra o feijão e o grão e lave-os
- Quando as salsichas estiverem levemente fritas, acrescente o feijão e o grão-de-bico.
- Em seguida, acrescente os tomates cereja, o orégano, o basilicão e o açúcar mascavo.
- Deixe cozinhar por 8 a 10 minutos.
- E, para finalizar, acrescente o vinagre, o sal e a pimenta-do-reino.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46416-salsicha-com-feijao-e-tomate.html>