

CREME DE CALABRESA

INGREDIENTES

3 linguiças calabresas finas cortadas em cubos

200 g de bacon em cubos

2 colheres de sopa de requeijão

200 ml de creme de leite

¼ de copo americano de água

Cebola

Alho e sal

1 tomate

3 colheres de molho de tomate

Queijo provolone

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça 2 colheres de sopa de óleo e frite o bacon. Reserve.

Em seguida frite a calabresa e reserve.

Escorra um pouco do óleo da panela proveniente da fritura do bacon e refogue a cebola, juntamente com alho e sal.

Quando a cebola estiver transparente, acrescente os tomates em cubos.

Refogue um pouco e acrescente as carnes, misture e em seguida, coloque o requeijão, o creme de leite e misture.

Acrescente a água aos poucos, se houver necessidade. O creme deve ficar bem grossinho.

Acrescente o molho de tomate, deixe levantar fervura e desligue o fogo.

Coloque em vasilinhas caneladas ou em uma assadeira.

Forre com o provolone e leve ao forno pré aquecido por 10 minutos e mais 5 minutos para gratinar.

Pode ser servido como entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/46813-creme-de-calabresa.html>