BIFUM COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

120 g de Macarrão Bifum

2 gomos de Linguiça Defumada

1/2 xícara (chá) de Cebolinha (picada)

3 colheres (sopa) de Molho Shoyu

1 colher (sopa) de Óleo de Gergelim Torrado

1/4 colher (chá) de Gengibre em pó

1/colher (chá) de Açafrão da Terra

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão bifum seguindo as instruções do fabricante

Em uma panela aqueça 1 colher (sopa) de azeite, óleo ou manteiga e junte a cebolinha, 1 dente de alho, gengibre e açafrão da terra em pó e refogue até a cebolinha murchar.

Junte a linguiça e refogue por 1 minutos, junte 1 colher (sopa) de água tampe a panela.

Adicione o macarrão bifum, junte o molho shoyu, óleo de gergelim e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47466-bifum-com-linguica.html