TORTILLA À LA TOSCANA – EMCOCINA

INGREDIENTES

3 linguiças toscana de boa qualidade

1/2 cebola bem picada

2 dentes de alho cortados em lâmina

3 ovos

150 g de mussarela ralada

1/2 lata de milho verde

salsinha, cebolinha, manjericão e orégano a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque um fio de azeite, alho e a cebola.

Tire a tripa da linguiça e acrescente na frigideira. Refogue em fogo médio, até que a linguiça fique bem dourada (para ajudar, cozinhe por alguns minutos com a panela tampada).

Em um refratário misture os ovos, a mussarela, o milho e os condimentos.

Adicione essa mistura na frigideira e mexa rapidamente antes que comece o cozimento (fogo baixo).

Tampe a frigideira e deixe fritar por 7 minutos ou até criar uma consistência.

Vire a tortilla e deixe fritar por mais 4 minutos.

Para decorar você pode colocar cebolinha picada e regue com um bom azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48994-tortilla-a-la-toscana-emcocina.html