

LINGUIÇA REFOGADA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de linguiça toscana
- 1 cebola
- 1 pimentão
- 2 tomates
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de molho de tomate
- 400 ml de água
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de orégano
- 1 pitada de cominho

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a linguiça para cozinhar nos 400 ml de água (ou uma quantidade de água que cubra a linguiça) por dez minutos (após pegar pressão).

Lave a linguiça apenas com água corrente e corte-a em rodela de 1/2 centímetro mais ou menos.

Corte a cebola o pimentão e os tomates em rodela.

Em uma panela refogue a cebola o pimentão e a linguiça no azeite .

Adicione o alho picado e os demais temperos.

Por último adicione os tomates e o extrato de tomate e cozinhe por cerca de dez minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49167-linguica-refogada.html>