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 rodelas de 1/2 centímetro mais ou menos.

Corte a cebola o pimentão e os tomates em rodelas.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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