LINGUIÇA COM CENOURA

INGREDIENTES

5 linguiças frescas (a gosto)

2 cenouras médias picadas em quadrados médios

2 cebolas picadas do mesmo tamanho da cenoura

1/2 pimentão picado do mesmo tamanho da cenoura

2 tomates picados e sem semente do mesmo tamanho da cenoura

1 alho amassado ou picadinho.

150 ml de óleo

tempero baiano (a gosto)

1 colher de chá de maizena

1 pitada de colorau (se preferir)

MODO DE PREPARO

Separe as linguiças e ponha em uma panela de pressão com água um pouco abaixo do meio da panela.

Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, retire da panela corte em rodelas de sua preferência e deixe escorrer.

Com a água do cozimento da linguiça ponha as cenoura p cozinhar na panela de pressão por 5 minutos, quando estiver cozida acrescente a maizena no caldo do cozimento para ficar cremoso e reserve vai ficar tipo um mingauzinho ralo.

Coloque as linguiças para fritar no óleo já quente, quando estiver dourando cerca de 5 minutos retire o excesso de óleo e acrescente a cebola, o alho, o pimentão, o tomate e o colorau deixe os temperos murcharem um pouco.

Em seguida acrescente a cenoura com o caldinho, deixe apurar por 5 minutinhos.

Está pronto, é só se deliciar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49388-linguica-com-cenoura.html