

VIRADÃO DA PATY

INGREDIENTES

5 linguiças (calabresa ou toscana)

2 tomates pequenos

1 cebola pequena

1 pimentão médio

1 envelope de Sazón para carne

Azeite

Orégano

MODO DE PREPARO

Corte uma das pontas da linguiça e com o auxílio de um garfo aperte para retirar toda a carne de dentro da pele e reserve.

Lave bem e corte em pedaços pequenos o tomate, o pimentão e a cebola.

Em uma frigideira grande coloque o azeite e frite a carne da linguiça em fogo alto, quando estiver quase no ponto abaixe o fogo, adicione a cebola, o tomate e o envelope de Sazón, frite até que o tomate comece a desmanchar, então adicione o pimentão e o orégano a gosto, frite por mais uns 3 minutos sem deixar que o pimentão desmanche.

Sirva acompanhado de salada de alface, arroz e feijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50955-viradao-da-paty.html>