FARINHA DE CALABRESA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de margarina

O quanto baste de colorau

1/2 linguiça calabresa

Farinha a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça calabresa em cubos bem pequenos.

Em uma assadeira, coloque a margarina e o colorau. Leve ao forno baixo e misture. Quando a margarina começar a derreter, acrescente a linguiça calabresa e espere assar um pouco (3 a 5 minutos) sempre mexendo.

Acrescente farinha a gosto sem deixá-la seca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52631-farinha-de-calabresa.html