

LINGUIÇA AO CHAMPAGNE

INGREDIENTES

2 pacotes de linguiça aperitivo

1 garrafa de champagne ou sidra

MODO DE PREPARO

a linguiça aperitivo é aquela bem pequenininha.

Use a quantidade suficiente para encher uma panela média.

Use champanhe, sidra ou espumante, tem que ser alcoólico, não se preocupe, o álcool vai evaporar ou se transformar em açúcar.

Lave e separe as linguiças, colocando-as na panela.

Não coloque sal e nenhum outro tempero.

Abra a champagne e despeje todo o conteúdo na panela.

Ligue em fogo médio e mexa de vez em quando.

Quando estiver quase seca, mexa bastante, para ajudar a caramelizar as linguiças e evitar queimar demais.

Quando as linguiças estiverem caramelizadas, está pronto!

Sirva com pãesinhos ou mesmo com palitos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53097-linguica-ao-champagne.html>