

CALABRESA AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

500 g de linguiça calabresa
2 cebolas médias
4 colheres de massa de tomate
1 sazón
1 copo pequeno de requeijão
1 pitada de sal
500 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça em pequenos pedaços e reserve.

Peque a cebola e rale grosso e reserve.

Coloque a água para ferver, jogue a massa de tomate, a cebola e a linguiça, o sal e o sazón.

Depois de tudo bem cozido, desligue o fogo e coloque o requeijão mexa bem e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53738-calabresa-ao-molho-de-requeijao.html>