LINGUIÇA COZIDA

INGREDIENTES

400 g de linguiça toscana

400 g de batatinha

200 g de vagem

1 cebola média

4 colheres de extrato de tomate

Sal a gosto

1 fio de óleo

MODO DE PREPARO

Corte as vagens e coloque para cozinhar.

Corte as batatas em cubos, e as linguiça em rodelas e reserve ambos.

Aqueça um fio de óleo e murche a cebola (se preferir adicione pimentão cortadinho). Junte as batatas e refogue junto. Adicione ao refogado a linguiça cortada em rodelas. Adicione o extrato de tomate, verifique o sal, adicione um pouco de água e deixe cozinhar por vinte e cinco minutos, olhando de vez em quanto para não secar. Escorra a vagem já cozida e coloque em água fria. O cozido pronto adicione a vagem e sirva com arroz.

O caldo fica grossinho e realmente fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54435-linguica-cozida.html