

LINGUIÇA DE FRANGO COM CARÁ

INGREDIENTES

2 ou 3 carás

1 sachê de molho de tomate pronto

Temperos a gosto

Óleo e 400 g de linguiça de frango cortada em cubos

MODO DE PREPARO

Descasque o cará e corte em rodela não muito grossas.

Dica: para tirar a baba do cará deixe um pouco de molho no vinagre, sai tudo.

Depois frite as linguiças no óleo, coloque o molho de tomate com um pouco de água e junte os carás, tampe a panela e cozinhe até ficar macio. Fica muito bom!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54523-linguica-de-frango-com-cara.html>