

MEXIDÃO DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

8 gomos de linguiça toscana

4 colheres (sopa) de óleo

1 cebola em pétalas

2 dentes de alho picados

2 tomates sem sementes picados

2 batatas em cubos

1 cenoura em cubos

1/2 xícara (chá) de vagem picada

3 xícaras (chá) de água

sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe as linguiças em água fervente por 10 minutos

Escorra e corte em rodelas grossas

Em uma panela, em fogo alto, aqueça o óleo e frite a linguiça até dourar

Junte a cebola, o alho e refogue por 3 minutos

Junte os tomates, a batata, a cenoura, a vagem e refogue por 3 minutos

Junte a água e cozinhe por 10 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando ou até amaciar

Tempere com sal, pimenta, polvilhe com cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/975-mexidao-de-linguica.html>