

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 rodela 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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