LANCHE DE CALABRESA DA ADA

INGREDIENTES

1 gomo de linguiça calabresa cortada em rodelas finas

1 cebola pequena picada

1 tomate italiano médio picado

200 g de mussarela fatiada

2 pães franceses

óleo quanto baste

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa com um pouco de óleo em uma frigideira grande até o ponto de preferência; reserve

Frite a cebola picada na frigideira onde fritou a calabresa, até ela ficar bem dourada

Acrescente o tomate picado junto com a cebola e refogue por mais 10 minutos, mexendo sempre

Volte a calabresa para a frigideira, junto com a cebola e o tomate, para a aquecer um pouco

Misture a calabresa com o refogado e coloque fatias de mussarela por cima; tampe a panela e desligue o fogo

Aguarde alguns minutos para a mussarela derreter, monte nos pães e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9208-lanche-de-calabresa-da-ada.html