

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/843-mexidao-de-linguica.html>