

Pimentos Padrón Salteados com Linguiça

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

250g de pimentos padrón

lavados e secos com papel absorvente

100g de linguiça cortada em rodelas finas

3 dentes de alho esmagados

3 colheres de sopa de azeite

Flor de sal q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: 2.60 € | Custo por pessoa: 0.65 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/pimentos-padron-salteados-linguica-42628/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume o azeite e os dentes de alho.

Mexa e deixe aquecer.

Quando o azeite estiver bem quente, junte os pimentos.

Tempere com flor de sal.

Salteie em lume forte até que os pimentos comecem a murchar.

2. Quando os pimentos começarem a ficar lourinhos e murchos, adicione a linguiça.

Salteie tudo até que os pimentos fiquem bem passados e a linguiça frita.

Depois de tudo frito sirva polvilhado com flor de sal.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!