

Linguiça calabresa condimentada Eder Charcutaria acebolada na cachaça



Tempo de Preparo
00:30



Rendimento
4 porções

Ingredientes

- 4 gomos de Linguiça Eder condimentada
- 1 cebola grande
- 50 g de manteiga
- 100 ml de cachaça

Modo de preparo

Em uma frigideira aqueça bem a manteiga;
Coloque as linguiças para dourar ainda inteiras;
Quando tomarem consistência de cozidas retire do fogo e corte-as em rodela para que mantenham bem a forma;
Doure a cebola nesta mesma frigideira e volte as rodela de linguiça junto com a cebola;
Com a frigideira bem quente acrescente a cachaça e deixe flambar;
Sirva em seguida.