



CANAL NO YOUTUBE: SABORESDOAFETOPIRACICABA

Crauti

INGREDIENTES
(RENDIMENTO PARA 5 PESSOAS)

- 1 ½ KG DE REPOLHO PICADO
- ½ KG DE LINGUIÇA SUÍNA
- ½ KG DE COSTELINHA DE PORCO
- 200 GRAMAS DE BACON
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- SAL E PIMENTA DO REINO A GOSTO

1. PIQUE O REPOLHO EM TIRINHAS BEM FINAS E LAVE BEM.
2. ESCORRA A ÁGUA E COLOQUE-O EM UM RECIPIENTE COM TAMPA.
3. ACRESCENTE O SAL, A PIMENTA, E DEIXE CURTIR POR 7 DIAS.
4. DESCARTE A PRIMEIRA CAMADA DE REPOLHO E A ÁGUA QUE SE FORMOU.
5. EM UMA FRIGIDEIRA FRITE A LINGUIÇA, A COSTELINHA E O BACON, E RESERVE.
6. REFOGUE O REPOLHO NA CEBOLA E NO ALHO.
7. JUNTE A LINGUIÇA A COSTELINHA E O BACON.
8. SIRVA AINDA QUENTE.

Projeto Sabores do Afeto: cultura trentina-tirolesa



ACESSE ESSA E OUTRAS RECEITAS PELO QR CODE:



De:

Para:

.....

.....

.....

.....

.....

--	--	--	--	--	--	--	--



SABORES DO AFETO



CULTURA

Trentina - Tirolesa

TRADIÇÃO
PRESENTE NA
VIDA E NA
MESA



Duas comunidades, uma paixão - a comida.

Santana e Santa Olímpia - Piracicaba - São Paulo