



### **LINGUIÇA SUÍNA COM CHEIRO VERDE**

#### **Ingredientes para a conserva de batata:**

1kg de batata aperitivo  
2 cebolas  
1 pimentão vermelho  
1 pimentão amarelo  
1 maço de salsa  
2 dentes de alho  
400ml de azeite  
150ml de vinagre de vinho branco  
pimenta-preta  
sal a gosto

#### **Preparo:**

1. Cortar a cebola e os pimentões em cubos, soltar as folhas da salsa e descascar os dentes de alho, deixando inteiros.
  5. Cozinhar as batatas em água salgada até que estejam cozidas, porém firmes.
  6. Escorrer as batatas e misturar os demais ingredientes nas batatas ainda quentes.
  7. Guardar em vidro hermético, sob refrigeração e consumir após 5 dias, para que as batatas absorvam os temperos.
- Para servir: preparar 600g de linguiça suína com cheiro verde Alegria, na churrasqueira, na grelha de ferro, na frigideira ou no forno e servir acompanhada de batatinhas em conserva.
-