

ANEL DE CEBOLA COM CARNE-SECA

INGREDIENTES

- 1 pacote de Anel de Cebola Bem Brasil
- 4 colheres de azeite
- 500 g de carne-seca dessalgada cozida e desfiada
- 300 g de requeijão cremoso
- 6 ramos de coentro ou salsinha

MODO DE PREPARO

- Frite os Anéis de Cebola Bem Brasil em óleo por imersão
- Retire do óleo, escorra em papel-toalha e reserve
- Leve uma panela ao fogo, adicione o azeite, a carne-seca dessalgada cozida e desfiada, e refogue.
- Em seguida, reserve
- Leve uma frigideira ao fogo e adicione o requeijão cremoso até aquecer
- Monte os anéis de cebola onde for servir e adicione o requeijão aquecido
- Em seguida, adicione a carne seca desfiada e os ramos de coentro ou salsinha
- Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13064-anel-de-cebola-com-carne-seca.html>