

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 salsa

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 salsa

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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