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