

PAÇOCA DE PINHÃO

INGREDIENTES

200 g de carne moída

200 g de pinhão cozido e moído

1 cebola picada

2 dentes de alho

sal a gosto

1 pimentão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o pinhão, e logo depois de cozido, descasque e moa no liquidificador, reservando em seguida.

Em seguida, coloque em uma panela a carne moída.

Frite a cebola, o alho e o pimentão, e depois que a carne estiver cozida, misture o pinhão e deixe mais 1 minuto no fogo.

Para acompanhar a paçoca, cozinhe arroz branco.

Sirva na hora e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15310-pacoca-de-pinhao.html>