

MISTÃO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango
500 g de carne (alcatra, filé ou chã)
500 g de calabresa pré cozida
cheiro-verde
metade de uma cebola
cominho (pimenta)
colorau
1 dente de alho
sal
2 limões
óleo
alface

MODO DE PREPARO

Lave bem a carne com limão.
Coloque sal, cominho, 1 colher de café de colorau e reserve.
Lave o frango com água quente e esprema o limão.
Em cima, passe sal, cominho, colorau, alho e reserve.
Corte a calabresa em rodela e aqueça uma frigideira.
Coloque óleo ou azeite na frigideira, frite bem e reserve.
Aqueça uma frigideira bem grande com óleo e coloque o frango e a carne.
Vai cozinhar um pouco e quando estiver quase fritando jogue a calabresa e deixe secar.
Em uma forma, coloque o alface nos lados da forma.
E, depois, jogue o mistão na forma e decore de seu jeito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17024-mistao.html>