

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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