

# 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 rodelas 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17024-mistao.html>