

PAÇOCA DE PINHÃO E CARNE DESFIADA

INGREDIENTES

1 kg de carne magra

700 g de pinhão descascado e moído (pode picar ou moer no liquidificador)

1/2 lata de milho verde

óleo

1 cebola pequena picada

1 alho picado

1 tomate sem sementes picado

1 colher (chá) de curry

salsa picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne na pressão e desfie.

Em uma panela adicione óleo, cebola, alho e refogue.

Adicione o tomate, a carne desfiada, sal e curry.

Adicione o milho.

Vá mexendo bem os ingredientes pra pegar sabor.

Adicione o pinhão moído.

Finalize com salsa picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17577-pacoca-de-pinhao-e-carne-desfiada.html>