

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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