

PAÇOCA DE PINHÃO DA ANA

INGREDIENTES

500 g de pernil de porco moído

500 g de carne de gado moído

100 g de bacon picado

100 g de linguiça pura

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

1 colher de banha de porco

700 g de pinhão cozido e moído

cheiro-verde a gosto

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o bacon e a linguiça na banha de porco, acrescente as carnes.

Depois de refogado, acrescente a cebola e o alho e frite tudo.

Acrescente o pinhão, tempere com sal e pimenta.

Depois de desligada a panela, acrescente o cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23142-pacoca-de-pinhao-da-ana.html>