

MAÇÃ DE PEITO DO CHEF

INGREDIENTES

1 kg de maçã de peito (parte do acém)
1 kg de cebola branca
1/2 kg de batata
200 g de muzzarella
100 g de bacon
1 colher (sopa) óleo
1/2 tablete de caldo knorr sabor carne
alho, sal e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a maçã de peito picada em cubos com alho e sal e doure na panela de pressão por cinco minutos.

Em seguida retire a carne da panela e reserve.

Corte a cebola em rodelas e forre o fundo da panela, coloque a carne por cima, juntamente com o bacon picado.

Adicione o caldo knorr e deixe cozinhar por 60 minutos.

À parte cozinhe as batatas cortadas ao meio e reserve.

Retire a carne depois de cozida e coloque-a em uma travessa, finalize com as batatas cozidas e por cima muzzarella.

Leve ao forno por mais cinco minutos a 260°C.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29677-maca-de-peito-do-chef.html>