

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 muzzarela

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 muzzarela.

Leve ao forno por mais cinco minutos a 260ºC.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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