

PAPINHA DELÍCIA DA LIDI

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 caixa de milho verde
1 caixa de ervilha
2 tabletes de caldo de carne
1 alho
100 g de macarrão
pimenta-do-reino a gosto
temperos a gosto (tomate, cebola, pimentão)

MODO DE PREPARO

Refogar a carne moída com os tabletes de carne, deixando cozinhar na panela de pressão, por 10 a 15 minutos.

No liquidificador, bater o milho e a ervilha.

Depois de batidos, misturar com a carne.

Acrescentar os demais temperos e a pimenta-do-reino moída, o alho e o macarrão.

Deixar na pressão novamente, após uns 10 minutos ou após a pressão iniciar, desligar o fogo.

Bater a mistura no liquidificador.

Depois de batida, levar ao fogo por mais uns cinco minutos.

A consistência fica igual à de uma papinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29905-papinha-delicia-da-lidi.html>