

JERIMUM À BRASILEIRINHA

INGREDIENTES

350 g de carne moída fresca

700 g de jerimum

1 cebola

2 colheres de sopa de margarina

óleo para refogar

cheiro verde e coentro para temperar o jerimum

alho para temperar a carne

batata palha para finalizar o prato

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Com a carne moída fresca e descongelada tempere apenas com alho e sal (você pode utilizar mais temperos, isso irá de acordo com o seu gosto, eu adoro temperar a carne apenas com alho e sal).

Frite a carne moída em uma panela, sempre mexendo para que a carne fique soltinha.

Inicialmente ela irá soltar um pouco de água e depois vai ficar bem sequinha e escurinha, esse é o ponto.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a preparação do jerimum em uma travessa.

Por cima acrescente a carne moída frita e temperada. Para finalizar acrescente a batata palha.

A cremosidade do jerimum com o sabor da carne e a textura crocante da batata palha fica um sabor muito gostoso. Espero que gostem, abraços!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31235-jerimum-a-brasileirinha.html>