

# ENTREVERO DE PINHÃO

## INGREDIENTES

1 kg pinhão  
2 dentes de alho  
1 cebola grande  
1/2 pimentão vermelho  
200 g bacon  
200 g calabresa  
500 g carne moída  
cheiro verde picado  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhar o pinhão na pressão, descascar e picar, reserve.

Refogue a cebola, o alho, o bacon e a calabresa, na própria gordura do bacon.

Adiciona a carne moída e vá mexendo até fritar bem a carne.

Acrescente o cheiro verde e o sal, tampe a panela e deixa cozinhar um pouco, no próprio suco da carne.

Acrescenta os pinhões picados e mantenha cozinhando em fogo baixo, até secar a água.

Se quiser um prato mais colorido, pode acrescentar milho verde, ervilha.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33663-entrevero-de-pinhao.html>