

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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