ESCONDIDINHO DE CARNE ARANHA DESFIADA

INGREDIENTES

1 kilo de batata

3 colheres de manteiga

2 copos de leite

1 kg de carne moida

cheiro-verde a gosto

1 tomate

azeitonas a gosto

2 cebolas grandes

4 dentes de alho

azeite a gosto

cominho a gosto

sal a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque

Refogue a carne aranha com azeite, 1 cebola, 4 dentes de alho, os tomates picados, as azeitonas, sal pimenta

Coloque por 20 minutos na panela de pressão em fogo médio e quando levantar pressão abaixe deixe por mais 20 minutos

Assim que as batatas estiverem prontas amasse

Mexa até pegar liga e coloque a outra cebola picada

Salpique queijo ralado por cima e coloque no forno só para marinar

E sirva a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3446-escondidinho-de-carne-aranha-desfiada.html